

# eingelegt und gebeizt

## Vorspeisen

---

Gebeiztes Kalbsfilet auf einem kleinem bunten Salat  
aus Kräutern, Gemüse und Nüssen  
mit einem leichten Joghurdip 22.50

Hausgebeizter Schottischer Lachs mit seinem Tatar 22.50  
auf Rösti von roher Kartoffel mit kleinem Gemüse  
und Honig-Senfsauce

Marinierte Jakobsmuschel auf Portulak-Minzesauce, 22.50  
Artischocke, Gurke und Kräuter mit Lachskaviar

Getrüffelte Selleriecremesuppe 12.50  
mit Riesencrevette

## Hauptspeisen

---

Asiatisch mariniertes Schweinebauch 44.00  
bei Niedertemperatur zart gegart, an Hoisin-Sauce  
mit Basmatireis und kleinem Gemüse

Geschmorte Lammhaxe mit Thymiansauce, 38.00  
mit Kartoffelstock und Gemüsevariation

Mariniertes Entrecote vom Schweizer Weiderind 52.00  
in einer Senf-Zwiebelhülle mit Portweinsauce,  
Pommes frites und Gemüsevariation

Geschmorte Kalbsbäckchen 59.00  
und rosa gebratenes Kalbsfilet an Thymiansauce  
mit Macairekartoffeln und kleinem Gemüse

---

Fleisch- und Fischdeklaration Saisonkarte:  
Rind/Kalb/Schwein Schweiz  
Lamm Neuseeland

Lachs  
Riesencrevette  
Jakobsmuscheln

Schottland  
Vietnam  
Atlantik