

Es höt solangs höt:

Fischertraum-Teller „Façon du Patron“

*mit Zander, Wild-Lachs, Jakobsmuscheln, Thunfisch,
Black-Tigers und Egli-Knusperli,
auf Sommergemüse und Blattspinat, dazu Frühkartoffeln*
54.-

Fisherman's plate

*With pike-perch, wild salmon, cockleshells, tuna,
black-Tigers and Egli-Knusperli,
on summer vegetables and leaf spinach, and potatoes*

Barbecue-Spiess „Tracht “

*originell servierter Grill-Spiess
mit Rinds,- Kalbs,- und Schweinsfilet, Poulet, Speck, Chili,- und Kalbswurst
mit Kräuter- und Barbecue-Sauce
dazu Sommergemüse und Pommes frites*
49.-

Barbecue skewer

*With beef, veal, and pork, chicken, bacon, chili, and veal sausage
with herb- and barbecue sauce
served with summer vegetables and French fries*

Lauwarmer Crevetten-Spiess

auf kleinem Spargelsalat an Dillsenfauce
22.- / 32.-

Lukewarm shrimp skewer on small asparagus salad with dill mustard sauce

Cavaillon-Spargeln an Sauce Hollandaise

17.- / 29.-

Cavaillon asparagus on sauce hollandaise

Gebratene Poulardenbrust mit frischen Morcheln an Sherrysauce

auf grünen und weissen Spargeln dazu Kartoffel-Wedges
37.-

*Roasted chicken breast with fresh morels
on green and white asparagus and potato wedges*

 Der Chef empfiehlt

Vorspeisen Starters:

Gazpacho Andaluz (kalte spanische Gemüsesuppe)
9.-
Andalusian gazpacho

Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch
auf Seegrassalat „Wakame“
26.-
Sashimi of the yellowfin tuna on sea grass „Wakame“

Chinesisches Dim Sum
(Kleine gedämpfte und gebackene Leckerbissen im Bambuskorbchen)
26.-
Chinese Dim Sum

Leicht geräuchertes Tuna-Carpaccio
mit Wasabi-Pannacotta
22.-
Slightly smoked tuna carpaccio with wasabi-panna cotta

Gebackene vegetarische Frühlingsrollen
mit Mango-Dip
17.-
Baked vegetarian spring rolls with mango dip

Rinds-Carpaccio in Trüffelöl-Marinade
mit gehobeltem Parmesan
25.-
Beef carpaccio in truffle oil marinade with shaved parmesan

Wasserbüffel-Mozzarella an Trüffelöl
mit Zucchini-Röllchen
22.-
Mozzarella di bufala in truffle oil with courgette rolls

Cavaillon-Melone mit Serrano-Rohschinken
19.-
Cavaillon melon with serrano ham

Tomatensalat „Caprese“ mit Büffel-Mozzarella und Balsamico-Perlen
18.-
Tomato salad with mozzarella

Gemischte Salat-Schale „Tracht“
mit Italien,- French,- oder Wasabi-Dressing
13.-
Mixed salad bowl „Tracht“

Kleiner bunter Blattsalat nach Saison
mit Italien,- French,- oder Wasabi-Dressing
9.-
Small green salad seasonal

#+Vorspeisen

Fischgerichte *Fish dishes*

Gebackene Egli-Knusperli im Tempurateig

mit Bratkartoffeln und Sauce-Tartar

37.-

Baked Egli-Knusperli in tempura with potato and sauce tartar

Grosse Black-Tigers-Crevetten in rotem Thai-Curry

mit Basmatireis und Gemüse

39.-

Large black-tiger shrimp in red thai curry with basmati rice and vegetables

Ganze gebratene Seezunge

mit Gemüse und Champagner-Risotto

54.-

Whole roasted sole with barbecue vegetables and champagne risotto

Vegetarisches *Vegetarian food*

Grünes Gemüse-Thai-Curry

mit Basmatireis

28.-

Green vegetable thai curry with basmati rice

Süsskartoffeln und Kichererbsen in Curry-Madras

mit Basmatireis

28.-

Sweet potatoes and chick-peas in curry-madras with basmati rice

Caramelle „tricolore“

mit Ricotta-Spinatfüllung und Parmesan

28.-

Caramelle „tricolore“ with ricotta-spinach filling and parmesan

Für unsere kleinen Gäste *For children*

Chicken Nuggets mit Pommes frites *Chicken nuggets with french fries*

16.-

Kalbs-Rahmschnitzel mit Nudeln *Veal escalope with noodles*

19.-

Egli-Knusperli mit Pommes frites *Egli-Knusperli with french fries*

16.-

Hauptspeisen

Fleischgerichte *Meat dishes:*

Gefülltes Kalbsschnitzel „Caprese“
mit Mozzarella und Serrano-Rohschinken
auf Sommergemüse mit Champagner-Risotto
49.-

*Stuffed veal steak „Caprese“ with mozzarella and Serrano ham
on vegetables with champagne risotto*

Knochengereiftes Kalbskotelett „Grand Cru“ mit Beurre Café de Paris
Champagner-Risotto und Sommergemüse
59.-

*Crispy veal cutlet „Grand Cru“
with herb butter, champagne risotto and vegetables*

Kalbsschnitzel an Champignon-Rahmsauce
mit Butternudeln und Sommergemüse
39.-

Veal escalope on mushrooms cream sauce with pasta and vegetables

Irishes Black-Angus Rindsfilet an „Beurre Café de Paris“
mit Bratkartoffeln und Sommergemüse
54.-

Black-Angus Beef fillet „Café de Paris“ with potato and vegetable

Black-Angus Rindsfiletwürfel an Pommery-Senfsauce
mit Kartoffel-Purée
54.-

*Black Angus beef tenderloin cubes on pommery mustard sauce
with mashed potatoes*

Thailändisch gebratene Ente an Orangensauce
mit Basmatireis und Gemüse
39.-

Thai roasted duck with orange sauce with basmati rice and vegetables

Grünes Poulet-Thai-Curry mit Gemüse
und Basmatireis
35.-

Green chicken Thai curry with vegetables and basmati rice

Indisches Chicken „Korma“
mit Basmatireis und Gemüse
35.-

Indian Chicken „Korma“ with basmati rice and vegetables

Deklaration:

Rind: Schweiz, Irland Kalb: Schweiz Lamm: Neuseeland Poulet: Schweiz
Wild: Schweiz, Österreich, Deutschland

Hauptspeisen