

VORSPEISEN / STARTERS / ANTIPASTI

BUNTER BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, CHEF SAUCE 17

Colorful leaf lettuce, Crisp vegetables, Chef sauce
Variopinto di insalate, Verdure croccanti, Salsa dello chef

BURRATA, TOMATENPURÉE, BASILIKUM, JUNGEMÜSE 28

Burrata, Tomato purée, Basil, young vegetables
Burrata, Pappa di pomodoro, Basilico, Verdure novelle

«HORSESHOE»

BUCHWEIZEN BLINIS, SCHWEIZER RÄUCHERLACHS, VACHERIN DOPPELRAHM 36

Buckwheat blinis, smoked Swiss salmon, Vacherin double cream
Blinis di saraceno, Cuore di salmone alpino affumicato, Panna doppia al Vacherin

HIRSCHCARPACCIO "ROBESPIERRE", NUSSBUTTER, PARMESAN 32 | 42

Deer carpaccio "Robespierre", Browned butter, Parmesan cheese
Carpaccio di cervo "Robespierre", Burro nocciola, Parmigiano

THUNFISCHTATAR VOM FILET, KOKOSWASSER, BÜFFELMOZARELLA, LIMETTE, PALMHERZ 70g à 35 | 150g à 45

Tuna loin tartare, Coconut water, Buffalo mozzarella, Lime, Heart of palm
Tartar di tonno, acqua di cocco, Mozzarella di bufala, Lime, Cuore di palma

SARDELLENFILETS AUS CANTÀBRICO, BUTTER BRUSCHETTA 180g à 85

Anchovies from Cantàbrico, Butter bruschetta
Acciughe di Cantàbrico, Bruschette al burro

SUPPEN / SOUPS / ZUPPE

MINISTRONE MIT PESTO BRUSCHETTE 16

Minestrone with Pesto bruschetta

Minestrone con Bruschette al pesto

BEEFTEA MIT BRASATO CAPELLETTI 22

Beef consommé with brasato capelletti

Consommé di manzo con capelletti al brasato

"TOM KHA GUNG"

SCHARF-SAURE SUPPE MIT GARNELEN 28

Tom Kha Gung spicy-sour soup with shrimps

Tom Kha Gung zuppa piccante con gamberi

FISCHSUPPE NACH MEDITERRANER ART MIT „FREGOLA SARDA“ 29

Fish soup mediterranean style with "fregola sarda"

Zuppa di pesce alla Mediterranea con fregola sarda

PASTA & CO

PACCHERI MIT WILDSCHWEINRAGOUT & BURRATA 36

Paccheri with wild boar stew & burrata

Paccheri al ragù di cinghiale & burrata

CULURGIONES "SARDISCHE RAVIOLI" 68 GARNELEN, HUMMER, FISCHROGEN, ZITRUSFRÜCHTE

Culurgiones "Ravioli of Sardinia"

Prawns, Lobster, Citrus fruits, Tomato bisque, Lobster tail

Culurgiones Sardi

Coda di astice e Bottarga

SPAGHETTI "AGLIO, OLIO, PEPPERONCINO" 32

Spaghetti Garlic, Olive oil, Chili

RISOTTO "CACCIO PEPE" & CULATELLO VON ZIBELLO 34

Risotto "caccio pepe" & Zibello culatello ham

Risotto "caccio pepe" & culatello di Zibello

TAGLIOLINI, LEICHTE RAHMSAUCE, STEINPILZE 37

Tagliolini, Cream sauce, Porcini mushrooms

Tagliolini, Panna, Funghi porcini

VEGETARISCH / VEGETARIAN / VEGETARIANO

«MEZZE» ORIENTALISCHE PLATTE 58

HUMMUS, BABA GANUSH, FALAFEL, TABOULÉ, GEMÜSESTICKS, KNUSPER BROT

"Mezze" Middle Eastern Appetizers

Hummus, Baba Ganush, Falafel, Taboulé, Vegetables sticks, Crispy bread

"Mezze" Antipasti Misti Orientali

Hummus, Baba Ganush, Falafel, Taboulé, Pinzimonio, pane croccante

GEBRATENER KÜRBIS, AMARETTO-CRUMBLE 33.50

SOJAMILCH MAYONNAISE, QUINOA BALSAMICO SALAT

Roasted pumpkin, amaretto crumble, soymilk mayonaise,
quinoa balsamic salad

Zucca arrostita con cumble di amaretto, mayonese al latte di soia,
insalatina quinoa e balsamico

KARAMELLISIERTE AUBERGINE, MISO & TAHINA 32

Caramelized aubergine, Miso & tahina

Melanzana caramellata, Miso & tahina

VEGANER HAMBURGER AUS QUINOA & BORLOTTI BOHNEN 45

ZWEIFARBIGE KARTOFFELCHIPS, MINI LATTICHSALAT & GUACAMOLEPÜREE

Vegan hamburger of quinoa & borlotti beans, two colored potato chips, Lettuce salad, Guacamole purée

Hamburger vegano di quinoa e borlotti, chips di patate bicolore, Cuore di lattuga, Puré di guacamole

FLEISCH / MEAT / CARNI

MURMELI PFEFFER „NACH ART DES CHEFS“ 53

Marmot ragout "À La Mode du Chef"
Salmi di marmotta alla "Moda dello Chef "

WIENERSCHNITZEL VOM KALB, KARTOFFELSALAT 50

BIO KARTOFFELN AUS S-CHANF, PREISELBEEREN

Wienerschnitzel with bio potato salad from S-chanf, Cranberries
Cotoletta milanese, insalata di patate bio di S-chanf, mirtilli rossi

GEBRATENES HIRSCHENTRECÔTE. EXOTISCHER FOND 49 **KNOLLESELLERIEPÜREE, POLENTASTRUDEL, KÜRBISCHUTNEY**

Deer entrecôte, exotic sauce
Purée of celery root, Polenta strudel, Pumpkin chutney
Entrecôte di cervo, salsa esotica
Puré di sedano rapa, Strudel di polenta, Chutney di zucca

GOLDEN EYE KALBSSOBUCCO, GREMOLATA, SAFRANRISOTTO 51

Golden Eye veal ossobuco, Gremolata, Saffron risotto
Golden Eye ossobuco di vitello, Gremolata, Risotto allo zafferano

FLEISCH VOM GRILL/ GRILLED MEAT/ CARNE GRIGLIATA

Metzgerei/ Butcher/ Macelleria „PEDUZZI“

KALBS T-BONE 250 G, Veal T-bone 250 g, Nodino di vitello 250 g 68
RINDS ENTRECÔTE 200 G, Beef entrecote 200 g, Entrecôte di manzo 200 g 59
RINDS RIB EYE 200 G, Beef ribeye 200 g, Costata di manzo 200 g 55

Serviert mit Folienkartoffeln, Frühlingzwiebeln, Sauerrahm, Speck
Served with baked potato, Spring onion, Sour cream, Bacon,
Serviti con patata al cartoccio, Cipolloto, Panna acida, Speck

AB ZWEI PERSONEN / for two people / per due persone

ANGUS TOMAHAWK 1KG 170

ANGUS T-BONE 1KG 180

Serviert mit Mediterranem Gemüse & Ofenkartoffeln
Served with Mediterranean vegetables & baked potatoes
Serviti con verdure Mediterranee e patate novelle

FISCH / FISH / PESCI

LACHSFORELLENFILET AN KARAMELLISIERTER RAHMSAUCE 41
ROLLGERSTENSALAT, SCHWARZE NÜSSE, GRÜNE KRESSE

Salmon trout fillet with a caramelized cream sauce, Barley salad, Black nuts, cress
Filetto di trota salmonata con panna caramellata, Insalata d'orzo, Noci nere, Crescione verde

GEBRATENE SEEZUNGENFILETS 64
SALZKARTOFFELN, BLATTSPINAT, MEDITERRANE SAUCE

Pan-fried sole fillet, Boiled potatoes, Spinach, Mediterranean sauce
Filetti di sogliola spadellati, Patate bollite, Spinaci trifolati, salsa Mediterranea

TAGESFISCH 1 1KG FÜR 2 PERSONEN 115
(MINDESTENS 20 MINUTEN)
WOLFSBARSCH, DORADE, SAINT PIERRE, JE NACH MARKTANGEBOT

Fish of the day 1kg for 2 people (minimum 20 minutes)
Sea bass, sea bream, Saint Pierre, depending on market supply
Pesce del giorno 1kg per 2 persone (almeno 20 minuti)
Branzino, Orata, San Pietro, secondo l'offerta del mercato

TAGESFISCH 2 1KG FÜR 2 PERSONEN 125
(MINDESTENS 20 MINUTEN)

Seezunge / Sole / Sogliola
Fish of the day 1kg for 2 people (minimum 20 minutes)
Pesce del giorno 1kg per 2 persone (almeno 20 minuti)

Serviert mit Mediterranem Gemüse, Frühlingkartoffeln, Crudaiola Sauce
Served with Mediterranean vegetables, young potatoes, Crudaiola sauce
Serviti con verdure Mediterranee, patate novelle, salsa Crudaiola

DESSERT / DESSERTS / DOLCI

CORVIGLIA MAGNUM 24

GLUTENFREIES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT HIMBEER-WODKA-CHILLI SORBET 24

Gluten-free chocolate tart with raspberry-vodka-chilli sorbet

Tortino senza glutine al cioccolato fondente e sorbetto ai lamponi-vodka-peperoncino

KÄSEKOMPOSITION VOM MAÎTRE FROMAGER klein 19 / gross 29

Cheese composition by our Maître fromager

Composizione di formaggi del Maître fromager

AUS UNSERER DESSERT VITRINE

DESSERT MONOPORTION WHITE MARMOT 18.50

Daily desserts White Marmot

Dolci del giorno White Marmot

AUSWAHL AN EIS & SORBET 4.50

Pro Kugel / Per scoop/ Per pallina

Selection of homemade ice cream & sorbet

Selezione di gelati & sorbetti fatti in casa

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

All our prices are in CHF incl. VAT

Tutti i nostri prezzi sono in CHF incl. IVA