

TEMPTING BITES	
each 9.50 CHF	
Meatballs in a spicy tomato sauce <i>Fleischbällchen mit pikanter Tomatensauce</i>	Bruschetta with tomatoes <i>Bruschetta mit Tomaten</i>
Fried zucchini sticks <i>Frittierte Zucchinistäbchen</i>	Sweet potato crisps with guacamole <i>Süsskartoffelchips mit Guacamole</i>

STARTERS

- Lobster on Mango -

Lukewarm lobster on mango, lettuce hearts and chickpeas
Lauwarmer Hummer auf Mango, Kopfsalat-herzen und Kichererbsen

48 CHF

- Quinoa Salad -

Quinoa salad with zucchini, mint and green apple
Quinoa-Salat mit Zucchini, Minze und grünem Apfel

24 CHF

- Terrine de Foie Gras -

Home-made duck liver terrine with peach raspberry chutney and warm brioche
Hausgemachte Entenleberterrine mit Pfirsich-Himbeer-Chutney und warmem Brioche

38 CHF

- Grilled Artichoke -

Grilled artichoke with olive oil, thyme & tomato coriander salsa
Grillierte Artischoke mit Olivenöl und Thymian-Tomaten-Koriander-Salsa

26 CHF

- Beef Carpaccio -

Tender beef carpaccio with truffle mayonnaise, parmesan, arugula and Fleur de Sel
Rindscarpaccio mit Trüffel-Mayonnaise, Parmesan, Rucola und Fleur de Sel

36 CHF

- Salmon Tartar -

Salmon tartar with avocado, wasabi cream and ginger
Lachstartar mit Avocado, Wasabi-Creme und Ingwer

28 CHF

- Scallop Ceviche -

Scallop ceviche with red onions, lime and jalapeños
Jakobsmuschel-Ceviche mit roten Zwiebeln, Limette und Jalapeños

32 CHF

- Spring Rolls -

Vietnamese spring rolls with crunchy vegetables, ginger and spicy dip
Vietnamesische Frühlingsrollen mit knackigem Gemüse, Ingwer und pikantem Dip

24 CHF

SOUPS	
Chilled pea soup with mint & lemon oil <i>Frische Erbsenkalttschale mit Zitronen-Minze-Öl</i>	Carrot ginger soup with Eden shrimps <i>Karotten-Ingwersuppe mit Eden Shrimps</i>
20 CHF	24 CHF

PASTA & RISOTTO

- Fregola Sarda -

Sardinian fregola with seafood on white tomato sugo
Sardische Fregola mit Meeresfrüchten an weissem Tomatensugo

46 CHF

- Black Lobster -

Black sepia taglierini with lobster and its bisque
Schwarze Tintenfisch-Taglierini mit Hummer und Bisque

58 CHF

- Gstaad Taglierini -

Taglierini with Gstaad boletus and fresh herbs
Taglierini mit Gstaader Steinpilzen und frischen Kräutern

34 CHF

- Summer Risotto -

Stuffed zucchini blossom on tomato saffron risotto, Noilly Prat air
Gefüllte Zucchettiblüte auf Tomaten-Safranrisotto, Noilly Prat - Schaum

34 CHF

THE CHEF SUGGESTS

- Brown Butter Dover Sole -

Dover sole à la belle meunière with brown butter, almonds, lemon and fresh herbs
Ganze Seezunge à la Belle Meunière mit brauner Butter, Mandeln, Zitrone und frischen Kräutern

78 CHF

- The Absolut Tender -

A juicy 300g fillet steak served with green pepper, bearnaise and garlic-chili-mayonnaise sauces, topped off with Bernese fries
Saftig zartes Rindsfilet (300g) serviert an grüner Pfeffersauce, Bearnaise-Sauce und Knoblauch-Chili-Mayonnaise, begleitet von Bärner Frites

75 CHF

- Zürcher Geschnetzeltes -

Veal in a creamy mushroom sauce with rösti
Klassisches Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

58 CHF

- Rack of Lamb (for 2) -

Whole rack of lamb in a herb crust served with pommes boulangère, green beans and tomato provençale
Ganzes Lammkarree mit einer zarten Kräuterkruste begleitet von Pommes Boulangère, grünen Bohnen und Tomaten Provençale

106 CHF

MEAT / FISH / POULTRY

- Simmental Veal Fillet -

Simmental veal fillet with roasted summer vegetables and chanterelles
Simmentaler Kalbsfilet mit geröstetem Sommergemüse und Eierschwämmli

62 CHF

- Grilled Gilt-head Bream -

Grilled fillet of gilt-head bream with olive oil, spinach and lemon potatoes
Grilliertes Goldbrassenfilet mit Olivenöl, Spinat und Zitronenkartoffeln

46 CHF

- Confit Duck Breast -

Confit duck breast with sesame, coriander and pineapple
Konfierte Entenbrust mit Sesam, Koriander und Ananas

56 CHF

- Summer Deer Entrecôte -

Summer deer entrecôte with hazelnut crust and balsamic cherries
Entrecôte vom Sommer-Reh mit Haselnusskruste und Balsamico-Kirschen

64 CHF