

## Speisekarte

### Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Randen und Trauben v, vg, F  
16.50

Hummer – Bisque mit Krebschwänzen L  
19.50

Warmer Ziegenkäse auf getoastetem Brot und Gemüsesalat v, L, G  
16.50

Thunfisch-Tatar auf Avocado  
26.50

Crevettencocktail G  
19.50

Rindstatar mit Hausbrot G  
23.50/34.50

### Fisch

Gebratener Saibling mit Selleriestock und grünem Spargel L, N  
39.50

Loch-Fyne Lachs-Teriyaki auf asiatischem Gemüse mit Reis G  
49.50

Filet vom Wolfsbarsch, Ofengemüse und Safranrisotto L  
56.50

Gebratener Black Cod karamellisiert mit Erbsen-Püree und Beurre blanc L  
64.50

### Fleisch

Gebratene Pouletbrust auf Belugalinsen-Salat  
31.50

Schweizer Rindsfilet vom Berner Seeland mit Balsamico-Jus und Rosmarin-Kartoffeln  
59.50

Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat L, G  
49.50

### Vegetarisch

Zitronen-Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter und Parmesan v, L, G  
34.50

Belugalinsen-Salat mit Feta v, L  
26.50

### Desserts

Crema Catalana v, L  
12.50

Meringue-Crumble mit frischen Erdbeeren und Vanille-Eis v, L, F  
14.50

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Greyerzer-Rahm v, L, N, G  
15.50

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce v, G, N, L  
13.50

G = Gluten, GM = Glutamat, F = Fructose, V = vegetarisch, VG = vegan, N = Nüsse, L = Laktose

Über die Herkunft unserer Fleisch- und Fischgerichte informiert Sie gerne unser Servicepersonal.