

Winterspezialitäten



WARMER VORSPEISEN

HUMMERCREMESUPPE 11.00
mit grillierten Crevetten am Spieß

NÜSSLISALAT 12.50
mit gebratenem Speck und Ei

KALTE VORSPEISEN

BRUSCHETTA 8.50
mit Steinpilzen

HERBSTSALAT 12.00
mit Maroni und Früchten

FÜR DIE VEGETARIER

SPÄTZLI PFANNE 21.50
mit Waldpilzen in feiner Rahmsauce,
mit Käse überbacken

RÖSTI «WALLISER ART» 21.50
Rösti knusprig gebraten, mit
Tomatenscheiben und Käse im Ofen
überbacken

FAGOTTINI AL GUSTO DI TARTUFO 26.00
Teigwaren gefüllt mit Ricotta und
weissem Trüffel in Salbeibutter

FLEISCH & FISCH

PIZZA BRESAOLA 22.00
hausgemacht, mit Tomaten, Mozzarella, feinem
Bresaola-Schinken, Trüffelöl und Grana Padano

WINTERKABELJAU 36.00
Aus der Beeringsee, wegen seines weissen
und zarten Fleisches sehr bekannt, 200 g

BLACK ANGUS RINDERFILET
mit Trüffelkruste und frischem Saisongemüse
180 g / 220 g / 300 g 40.00 / 46.00 / 50.00

KALBS-ENTRECOTE
vom schönen Uetliberg, mit frischem Saisongemüse
180 g / 220 g / 300 g 40.00 / 46.00 / 50.00

SCHWEINS-STEAK
vom glücklichen Wollschwein, mit frischem Saisongemüse
180 g / 220 g / 300 g 32.00 / 38.00 / 42.00

LAMMRÜCKEN 42.00
feines Weidelamm von den Salzwiesen
in Neuseeland, mit Kartoffel-Gratin und
frischem Saisongemüse, 200 g

SAUCEN
Sauce Bernaise, grüne Pfeffersauce,
hausgemachter Jus oder Trüffelsauce

BEILAGEN
Tagliatelle mit Trüffel 4.00
Kartoffel-Gratin 4.00
Kürbis-Risotto 4.00

