

VORSPEISEN *STARTERS*

CLOSEST TO THE GREEN Gemischter Blattsalat mit Hausdressing <i>Mixed salad with our house dressing</i>	CHF 14,00
HOT ROD CAPRESE Geschmorte Tomaten mit Campana-Mozzarella <i>Braised tomatoes with Campana mozzarella cheese</i>	CHF 24,00
RAW HEAT Kalbscarpaccio mit Avocadotatar und grillierter Langustine <i>Veal carpaccio with avocado tatar and grilled Dublin prawn</i>	CHF 38,00
LOBSTERTIZER Sommersalat mit Eierschwämmen und Hummer <i>Summer salad with chanterelles and lobster</i>	CHF 39,00
TUNED SALMON Marinierter Lachs auf Gurkencarpaccio, Thunfischtatar <i>Marinated salmon on cucumber carpaccio, tatar of tuna</i>	CHF 26,00 CHF 42,00
VACATION ON A PLATE Thunfischtempura mit Kokosnuss- und Zitronengrass-Shot <i>Tempura of tuna with coconut and lemon grass shot</i>	CHF 29,00
GAZPACHO GABACHO Gazpacho, Crostini mit Tomaten und Oliven <i>Gazpacho, crostini with tomatoes and olives</i>	CHF 16,00
ARTY SHOW Gemüseconsommé mit Artischocken- und Trüffel-Raviolo <i>Clear vegetable soup with raviolo of artichokes and truffles</i>	CHF 16,00

VEGI UND PASTA *VEGETARIAN AND PASTA*

AU TOMAT Tomatenrisotto <i>Tomato risotto</i>	CHF 14,00 CHF 24,00
LINGUINE TERRA E MARE Linguine mit Tomaten, Zucchetti, Krabbenfleisch und Olivenöl <i>Linguine with tomatoes, zucchini, crab meat and olive oil</i>	CHF 28,00 CHF 46,00
LE GRILL PROVENÇAL Grilliertes provenzalisches Gemüse mit Tomaten und feinstem Olivenöl <i>Sautéed vegetables Provence style with tomatoes and fine olive oil</i>	CHF 16,00 CHF 26,00
SANTA SALVIA Spinat- und Ricottaravioli an Salbeibutter <i>Spinach and ricotta-cheese ravioli, served with sage butter</i>	CHF 19,00 CHF 32,00
FIX UND FETA Artischockenragout mit Feta und Oliven, Rucolasalat <i>Stew of artichokes with feta cheese and olives, garden rocket salad</i>	CHF 22,00 CHF 38,00

BEILAGEN UND GEMÜSE *SIDES AND VEGETABLES*

Country Fries	CHF 9,00
Reis <i>Rice</i>	CHF 9,00
Baked Potato mit Kräutersauerrahm <i>Baked potato, sour cream with herbs</i>	CHF 9,00
Blattspinat mit Schalotten <i>Spinach with shallots</i>	CHF 9,00
Ratatouille	CHF 9,00
Feine Nudeln <i>Thin noodles</i>	CHF 9,00
Mediterrane Gemüsevariation <i>Mediterranean choice of vegetables</i>	CHF 9,00

C H E F : Olivier Rais

Fleischdeklaration: Kalb: Schweiz – Lamm: Schottland & Irland – Rind: Schweiz – Geflügel: Frankreich & Schweiz – Kaninchen: Frankreich

THE GRILL ROOM

GRILL SPECIAL

SURF & TURF

Alaskalobster vom Grill als Beilage zu den Fleischgerichten CHF 27,00
Add a grilled Alaska lobster to the meat dishes

MEAT & GREETINGS

Grillierte Fleischvariation auf der Platte serviert für 2 Personen CHF 148,00
Grilled meat plate

OCEAN DRIVE

Grillierte Fischvariation auf der Platte serviert für 2 Personen CHF 138,00
Grilled fish plate

SAISONALE SPECIALS SEASONAL SPECIALS

STEAMY WINDOWS

Gedämpftes Saiblingfilet auf Sommergemüse CHF 48,00
Steamed char on summer vegetables

JEUNESSE DORÉE

Grilliertes Doradenfilet auf jungen Bohnen CHF 54,00
Grilled sea bream fillet on baby beans

BE BULLISH

Grilliertes Swiss Prime Rindsentrecôte mit Lasagne von Sommergemüse 400 gr. CHF 62,00
Grilled sirloin steak Swiss Prime with lasagne of summer vegetables

FISCH UND KRUSTENTIERE FISH AND SEAFOOD

SOULFOOD

Grillierte Seezunge CHF 58,00
Grilled sole

TUNED TUNA

Grillierte Thunfischtournedos mit mediterraner Kräutermarinade 160 gr. CHF 39,00
Grilled steak of tuna with a herbal marinade

FOUND NEMO

Wildlachs mit Limettenbutter 160 gr. CHF 34,00
Wild salmon with lime butter

GUMP'S SHRIMP

Riesencrevetten mit Chilibutter 160 gr. CHF 39,00
Giant shrimps with chili butter

FLEISCHGERICHTE MEAT DISHES

EL TERNERO

Kalbsteak CHF 62,00
Veal cutlet

GENTLEMEN'S CUT

Rindsfilet Swiss Prime 200 gr. CHF 61,00
Beef tenderloin Swiss Prime

LADIES' CUT

Rindsfilet Swiss Prime 150 gr. CHF 47,00
Beef tenderloin Swiss Prime

STINGY LAMB

Marinierte Lammkoteletts 210 gr. CHF 46,00
Marinated lamb chops

BIG BERTHA

Riesen - Kalbsteak 200 gr. CHF 49,00
Giant veal paillard

DIXIE CHICK

Grillierte Brüstchen vom Mistkratzerli 210 gr. CHF 36,00
Grilled spring chicken breasts

SAUCEN SAUCES

Chilibutter, Limettenbutter, Hausbutter
Chili butter, lime butter, house butter