



Avocado & Gerettet 17.80

Kopfsalat & Schmittlauch 11.80

Tatar de boent. Toast. Beurre 19.80 / 36.-

Upargel salat mit Radiesli & Landei 17.80
+ Janon Crema 5.-
+ Janon fumé 5.-

Deano dicoree salat mit ganny juith,
Korintnen & Cashew Nuts. Limettendressing 12.80

Pomodoro. Mottarellu di Bufala. Garpfruits-
filets. Basicico 16.80

Filets de pelche du lac frito. Junge Kartoffeln,
buntes Gartengerichte 42.80

Canadian Lobster mit Avocado. Mango
& Quinoa 42.- / 56.-

Touffados de boent Jeeron mit Madagaskar-
butter überbacken. Pommes allumettes 58.80 / 74.-

Mé daillons de filet de veau grillés. grüne
Spargeln. Pappardelle fatti a mano. Sämnige
Frühlings - Nordel Sauc 48.- / 58.-

Wiener Backhendl mit Schmittlauch-Kartoffelsalat 39.80

Grüne Spargeln. Quinoa. Mango & Avocado 32.80
Upagnelli al pomodoro & Basicico 23.80

LUN

ENTREES

POISSONJ

VIANDEJ

VEGI