



# SPEISEKARTE

20. - 24. Juni 2022

## VORSPEISE

---

Mischsalat mit Rauchforelle und Meerrettich

oder

Spargelsuppe mit Croutons und Brunnenkresse

## HAUPTSPEISE

---

Rindsroulade mit Speck, Zwiebel und Essigurke  
Orchiette Pasta und Brokkoli

oder

Pochiertes Lachsfilet mit Basilikumpesto & Zitronen-Beurre Blanc  
Kräuter-Kartoffelstampf und Caponata mit Taggiasca Oliven

oder

Gebackene Aubergine mit Tomate, Burrata  
Rucola und geröstetem Brioche-Knoblauchbrot

2 Gang	45
Tagesvorspeise	12
Tagesteller	35

## À LA CARTE

---

San Marzano Tomatensalat 18  
Burrata, Basilikum und Pinienkerne

Tatar vom Black-Angus-Rind 70/140g 28/38  
gratiniert mit Café de Paris, grilliertes Brioche

Morchel Risotto 24/38  
Champagner, Favébohnen und Macadamia

Confierter Lachs 39  
Couscous, Artischocken und Tahiti Vanille

Grilliertes Kalbskotelett 54  
weisse Spargeln, Pommes Frites und Morchel

## NACHSPEISEN

---

Coupe Dänemark 12  
Vanilleglace, Schokoladensorbet, Schokoladen-Crumble

Casino Eiskaffee 13  
Vanilleglace, Moccaglace, Espresso, Mandel-Crumble

Coupe Colonel 13  
Zitronensorbet, Basilikumöl, Vodka

Pâtisserie-Kreationen aus unserer Vitrine (Tagesangebot)

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.

Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.