



# SPEISEKARTE

19. – 23. September 2022

## VORSPEISE

---

Gebratener Thunfisch  
Avocado, Yuzu und Persimone

oder

Kürbissuppe  
Kürbiskernen und Kürbiskernöl

## HAUPTSPEISE

---

Paillard vom Rind  
Griessschnitte, Bohnen und Pilzsauce

oder

Gebratener Pulpo  
Tessiner Polenta, Grapefruit und Chorizo

oder

Gebackene Tempura Karotte  
Karotten-Mascarpone-Senf-Sauce, Hummus und fermentierter Knoblauch

2 Gang Menü 45  
Tagesteller 35

## À LA CARTE

---

Nüsslisalat 16  
Eingelegter Kürbis, Preiselbeeren und Kernen-Granola

Tatar vom Black-Angus-Rind <sup>70/140g</sup> 28/38  
Gratiniert mit Café de Paris, grilliertes Brioche

Steinpilz Risotto 24/38  
Champagner, saurer Halbrahm und Haselnuss aus dem Piemont

Pochierter Heilbutt 41  
Zuckermais, Tomate und Vin blanc

Alpstein Pouletbrust 42  
Tessiner Polenta, Fenchel mit Safran und Verjus Velouté

## NACHSPEISE

---

Coupe Dänemark 12  
Vanilleglace, Schokoladenglace, 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.

Thunfisch: FAO 34

Pulpo: FAO 34

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