



Vorspeisen | Starters

Marinierter **Yellow Fin Thunfisch**
Sesam, Ingwer & Mango
Marinated tuna | sesame | ginger | mango

28

Gebeizte **Wassermelone**
Basilikumöl & Büffelmozzarella
Pickled watermelon | basil oil | buffalo mozzarella

19

Aufgeschlagene **Hummer-Schaumsuppe**
Cognac & Orange
Creamy lobster soup | cognac | orange

22

Hauptgänge | Mains

Hausgemachte **Tagliarini** mit **Eierschwämmen**
Homemade tagliarini with chanterelles

28 / 42

Ragoût vom **Tiroler Sommerbock**
Sommergemüse, Pilze & Quarkpizokel
Ragoût of deer | vegetables | mushrooms | pizokel

48

Filetgulasch Stroganoff «Le Bistro»
Beef fillet Stroganoff «Le Bistro»

56

Sautierte **Bretonische Rotbarbenfilets**
Zitronenschaum, Sommergemüse & Kräuterkartoffeln
Fillet of red mullet | lemon sauce | vegetables | herbal potatoes

48

Alle Produkte sind hausgemacht / Everything is homemade

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.
Bei Fragen zu Allergenen geben unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft

The Menu

89



Gebeizte Wassermelone

Basilikumöl & Büffelmozzarella

Pickled watermelon | basil oil | buffalo mozzarella

Aufgeschlagene

Hummer-Schaumsuppe

Cognac & Orange

Creamy lobster soup | cognac | orange

Filetmédailon vom Angus Rind

Kräuterjus, Sommergemüse & Eierschwämme

Fillet of Angus beef | chanterelles | herbal sauce | vegetables

Crema Catalana

Crema Catalana

Unsere Weinempfehlungen

Our wine recommendations

Franz Keller «Schlossberg GG» 89 7.5dl

Grauburgunder | Kaiserstuhl – Deutschland

Montecarrubo «Rudolf» 92 7.5 dl

Syrah | Cabernet Franc | Merlot | Sizilien – Italien

Alle Produkte sind hausgemacht / Everything is homemade

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.
Bei Fragen zu Allergenen geben unsere Servicemitarbeitenden gerne Auskunft