

Business Lunch

VORSPEISEN

Salat oder Suppe
salad or soup

HAUPTSPEISEN

Pizokel, Kartoffel, Brokkoli, Rübli, Wirz & Bergkäse pizokel, potato, broccoli, carrots, savory cabbage, alpine cheese	28.-
Patagonische Krevetten, Venerereis, Amalfi Zitrone, gegrillter Fenchel & Krustentier Sauce shrimps, venere rice, Amalfi lemon, grilled fennel, crustacean sauce	38.-
Kalbsleber, Laugenknödel, Apfel, Feigen & Cranberry, Salbei calf's liver, lye dumpling, apple, figs, cranberry, sage	36.-
Kalbshackbraten, Waldpilze, Kartoffelstock & Pilzrahmsauce veal meatloaf, wild mushrooms, mashed potatoes, mushroom cream sauce	38.-

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Rüsterei Grill.

Grill Tavolata

Tavolata Klein 56.- pro Person / per person
Ab 2 Personen & immer tischweise
from 2 people & always table wise

Tavolata Gross 78.- pro Person / per person
Ab 4 Personen & immer tischweise
from 4 people & always table wise

Tavolata sweet`s 16.- pro Person / per person
ab 2 Personen
from 2 people

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Starter

Kopfsalatherzen, Sauerrahm, Avocado, Cherry Tomaten, Kräuter & Kerne lettuce hearts, sour cream, avocado, cherry tomatoes, herbs, seeds	14.-
Nüsslisalat, Rande, Feige, Fourme d'Ambert & Haselnuss lamb's lettuce salad, beetroot, fig, blue cheese, hazelnut	15.-
Geräucherte Burrata, Bohnen, Artischocken, Eierschwämmli & Pesto smoked burrata, green beans, artichokes, chanterelles, pesto	18.-
Hamachi Ceviche, Gurke, grüner Apfel, Radieschen & Ingwer hamachi ceviche, cucumber, green apple, radishes, ginger	22.-
Rindstatar, Kräuterbutter, geröstetes Holzofenbrot & Kräutersalat beef tartar, herb butter, roasted woodstove bread, herb salad	26.-
Grillierter Pulpo, Sellerie & hausgemachte Chorizo grilled pulpo, celery, homemade chorizo	24.-
Blutwurst Ravioli, Trüffel, Apfel, Zwiebel & Jus blackpudding ravioli, truffle, apple, onion, jus	18.-
Beluga Linsensuppe, Crevettensalat, Koriander, Chili & Limette beluga lentil soup, shrimp salad, coriander, chilli, lime	14.-
Tagessuppe - fragen Sie uns! soup of the day - just ask us!	12.-

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Vom Holzkohlen-Grill

dry aged Swiss Lachs, ca. 180g & Teriyakisauce dry aged swiss salmon, app.180g, teriyaki sauce	36.-
Yellowfin Tuna Steak, AAA Grade, Leinenfang, ca. 180g & Passionsfrucht Salsa yellowfin tuna steak, aaa grade, line fishing, app. 180g, passionfruit salsa	39.-
Tomme (100g) vom Grill, Feigen, Trüffelhonig & Pekannüsse grilled tomme (100g), figs, truffle honey & pecans	24.-
Sellerie aus der Glut, Steinpilze & Salbei celery from the ember, porcini mushrooms, sage	28.-
Hausgemachte KURO-Fenchelbratwurst, 180g & scharfer Senf homemade KURO fennel sausage, hot mustard	22.-
Cajun Grill Burger ca. 220g, Limousin Ochs, Cheddar, Tomate, Speck & Brioche Bun cajun grill burger app. 220g limousin ox, cheddar, tomato, bacon, brioche bun	36.-

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Vom Holzkohlen-Grill

Mistkratzerli ca. 450g, Zitronengras, Sojasauce, Honig & Chili poussin approx. 450 g, lemongrass, soy sauce, honey & chili	34.-
Kalbs-Fledermaus-Steak, Rosmarinbutter & Parmesan veal spider steak, rosemary butter and parmesan	36.-
Flat Iron Steak vom Schrofenhof, ca. 220g, Pimentos & Chimichurri flat iron steak app. 220g, pimentos & chimichurri	39.-
Hirschkotelett, ca. 280 g, Steinpilze & Pfeffersauce deer cutlet app. 220 g, porcini mushrooms, pepper sauce	44.-
Rindsfilet, Weidehaltung, Irland, ca. 200g & Kräuterbutter beef fillet grazing from Ireland, app. 200g, herb butter	52.-
Dry aged Kuro Tomahawk ca. 280g, Eierschwämmli & Jus dry aged kuro tomahawk app. 280g, chanterelles, jus	56.-

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Side Dishes

Spinat, Kokosmilch & Chili	6.-
Blumenkohl, Granatapfel Mandeln & Peterli	8.-
Gerösteter Hokkaido, Koriander, rote Zwiebel & Limette	6.-
Gerösteter Rosenkohl, Datteln Speck & Pekannüsse	8.-
Kleiner Salat, Sauerrahm, Radieschen & Kräuter	6.-
Beluga-Linsensalat mit Stangesellerie & Tomaten	6.-
Pommes Frites mit Rüsterei-Gewürz	6.-
Süßkartoffel Fries	6.-
Safran-Steinpilz-Risotto	8.-
Batatas mit Trüffel und Parmesan	9.-
Kürbisgnocci	6.-
Jasminreis	6.-

Saucen

Tomaten-Passionsfrucht-Salsa	3.-
Chimichurri	3.-
Marsalajus	3.-
Grüne Pfeffersauce	3.-
BBQ Sauce	3.-
Sauerrahmdip	3.-
Kräuterbutter	3.-
Cajun Aioli	3.-
Wasabi, Sojasauce & eingelegter Ingwer	6.-

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Käse & Süsses

Schweizer Rohmilch Käsevariation, Früchtebrot & Feigensenf swiss raw milk cheese variation, fruit loaf, fig mustard	18.-
Mini Sweets	12.-
Büffelmilch Crème Catalana & Beeren buffalo milk crème catalana, berries	9.-
Schokokuchen, Macadamia, Whiskey-Karamell & Röstbananen-Glace chocolate cake, macadamia nuts, whiskey caramel, roasted banana ice cream	14.-

Hausgemachte Glace

Haselnuss-Glace	4.-	Joghurt-Glace	4.-
Röstbananen-Glace	4.-	Himbeer-Sorbet	4.-

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer