

VORSPESIEN / STARTERS

FRISCHES VOM FELD

ARJETA'S EISBERGSALAT ^{1,2} Eisbergsalat, grilliertes Gemüse, Pekannüsse & Honig-Limetten-Dressing 16/26
ARJETA'S ICEBERG LETTUCE SALAD iceberg lettuce, grilled vegetables, pecans & honey-lime dressing

INSALATA VERDE ^{1,2,3} grüne Salatblätter, wie frisch vom Feld, mit italienischem Dressing 12
GREEN SALAD fresh field greens with Italian dressing

INSALATA CAPRESE ² Tomaten und Burrata an Aceto Balsamico, Olivenöl und Basilikumpesto 22/32
INSALATA CAPRESE tomatoes and burrata with balsamic vinegar, olive oil and basil pesto

ONSEN-EI MIT TRÜFFEL ² mit Spinat, Kartoffel-Espuma, Schnittlauchöl & schwarzem Trüffel 24
ONSEN EGG WITH TRUFFLE with spinach, potato espuma, chive oil & black truffle

AUS DEM MEER

ANCHOAS CANTABRICO Wildfang Sardellenfilets, Butter & Weissbrot 12
CANTABRIAN ANCHOVIES wild-caught Cantabrian anchovy fillets, served with butter & white bread

JAHRGANGS-SARDINHAS ¹ Sardinenfilets mit Zwiebel-Petersilien-Salat, Weissbrot & Zitrone 16
VINTAGE SARDINES sardine fillets with onion and parsley salad, white bread & lemon

MOULES FRITES ² Miesmuscheln im Weisswein-Sud mit Pommes & Sauce Rouille 27/39
MUSSELS mussels in a white wine broth with french fries & rouille sauce

GAMBAS AL AJILLO ^{1,2} black tiger shrimps im heissen Öl mit Knoblauch 20/32
GARLIC PRAWNS black tiger shrimps in hot oil with garlic

VON DER WEIDE

VITELLO TONNATO ^{1,2} dünnes Kalbfleisch an Thunfisch-Mayo-Sauce und Kapern 29/39
VITELLO TONNATO thinly sliced veal with tuna mayonnaise sauce and capers

STEAK TARTARE Rindsfilet-Tatar mit frittierten Zwiebeln, salziger Nussbutter & Baguette 28/38
STEAK TARTARE beef fillet tartare with crispy fried onions, salted brown butter & baguette

SUPPEN

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE ² cremige Kartoffelsuppe mit frischem schwarzem Trüffel 15/24
TRUFFLED POTATO SOUP creamy potato soup with fresh black truffle

HAUPTSPEISEN / MAINS

GEFLÜGELFARM

COQ AU VIN *geschmortes Poulet in Rotweinsauce, mit Silberzwiebeln, Champignons, Speck & Salzkartoffeln* 38
COQ AU VIN *braised chicken in a red wine sauce with pearl onions, mushrooms, bacon & boiled potatoes*

FRANGO PIRI PIRI ^{1,2} *grilliertes Stubenküken an pikanter Piri Piri-Marinade mit Tomatensalat & Pommes* 38
GRILLED CHICKEN PIRI PIRI *baby chicken in a spicy piri-iri marinade, served with tomato salad & french fries*

BACKHENDL ¹ *kross frittiertes Hähnchen-Oberschenkel ohne Knochen mit Kartoffel-Gurkensalat* 35
CRISPY FRIED CHICKEN *crispy fried boneless chicken thigh with potato-cucumber salad*

VON DER WEIDE

KALBSFILET GESCHNETZELT «DAVIZ» *Geschnetzelttes an Champignon-Rahmsauce mit Rösti* 42/52
«DAVIZ» VEAL FILLET STRIPS *sliced veal fillet in a creamy mushroom sauce with rösti*

KALBS-CORDON BLEU «ROYAL» *450g Kalbs-Cordon-Bleu mit Pommes Frites* 55
CORDON BLEU «ROYAL» *450g veal cordon bleu with french fries*

WIENER SCHNITZEL (DI-DO) *mit Wiener Semmelbrösel-Panade, Kartoffel-Gurken-Salat & Preiselbeeren* 46
WIENER SCHNITZEL *traditional Viennese veal schnitzel, served with potato-cucumber salad & lingonberries*
mit Sardelle & Kapern/ with anchovy & capers + 4
mit schwarzem Trüffel / with black truffle + 8

OSSOBUCO ALLA MILANESE *330g geschmorte Kalbshaxe mit Safran-Risotto, Rotweinsauce & Gremolata* 50
OSSOBUCO ALLA MILANESE *braised veal shank with saffron risotto, red wine sauce & gremolata*

CAFÉ DE PARIS ² *rare gebratenes Entrecôte mit Kräuterbutter gratiniert & Pommes (ca. 180g oder 250g)* 43/53
CAFÉ DE PARIS *rare grilled entrecôte topped with herb butter and served with french fries (approx. 180g or 250g)*

FILET DE BOEUF ² *Black Angus Filet, mit Kartoffelgratin, Ratatouille & feinstem Jus (ca. 180g oder 250g)* 49/59
BLACK ANGUS FILLET *Black Angus beef fillet with potato gratin, ratatouille & jus (approx. 180g or 250g)*

1; LAKTOSEFREI 2; GLUTENFREI 3; VEGAN

*für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Kalb CH, Rind CH & ARG, Schwein CH, Poulet CH & FR
Muscheln NL, Crevetten VN, Sardellen ES, Brot CH*

alle Preise verstehen sich in CHF inkl. dem aktuellen MwSt.-Satz

HAUPTSPEISEN / MAINS

AUS DEM MEER

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE mit Knoblauch, Chili, Miesmuscheln, Seppioline, Gamburi & Moscardini 29/39
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE with garlic, chili, mussels, baby squid, prawns & baby octopus

SOLE MEUNIÈRE ganze Seezunge à 350g, am Tisch filetiert, mit Salzkartoffeln & frischem Blattspinat 57
WHOLE SOLE filleted tableside, served with boiled potatoes & fresh leaf spinach

PAELLA 1,2 Reisgericht mit Safran, Gemüse, Black Tiger Shrimps, Hähnchen, Calamari & Miesmuscheln 39
PAELLA traditional Spanish rice with saffron, vegetables, shrimps, chicken, calamari & mussels

VEGETARISCHES

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI Steinpilz-Ravioli an Pilz-Rahmsauce mit Parmesan & Schnittlauch 28/38
RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI porcini mushroom ravioli in a creamy mushroom sauce with Parmesan & chives

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO cremige trüffel-rahmsauce mit frischem trüffel 28/38
TAGLIATELLE WITH BLACK TRUFFLE creamy truffle cream sauce with fresh truffle

TIROLER SPINATKNÖDEL Spinatknödel mit Bergkäse, gebratenen Pilzen & Salbei-Butter 22/32
TYROLEAN SPINACH DUMPLINGS spinach dumplings with alpine cheese, sautéed mushrooms & sage butter

TAVOLATA / AB 4 PERSONEN

PRIMI Rindsfilet-Tatar, Gambas al Ajillo, knackiger Blattsalat, Insalata Caprese 25
PRIMI beef fillet tartare, garlic prawns, leaf salad, insalata caprese

SECONDI Entrecôte Café de Paris, Backhendl, Paella, Tagliatelle al Tartufo nero, Pommes Frites 62
SECONDI entrecôte café de paris, austrian-style fried chicken, paella, tagliatelle with black truffle, french fries

DOLCE Toblerone-Schokoladen-Mousse mit Toblerone-Crunch 10
DOLCE Toblerone chocolate mousse with Toblerone crunch