

TAVOLATA

EMPFEHLUNG 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 *Tablerone-Schokoladen-Mousse mit Tablerone-Crunch* 10
DOLCE *Tablerone chocolate mousse with Tablerone crunch*

SCHWEIZ / SWITZERLAND

ARJETAS EISBERGSALAT 1,2 <i>Eisbergsalat, grilliertes Gemüse, Pekannüsse & Honig-Limetten-Dressing</i>	16/26
ARJETAS ICEBERG LETTUCE SALAD <i>iceberg lettuce, grilled vegetables, pecans & honey-lime dressing</i>	
ONSEN-EI MIT TRÜFFEL 2 <i>mit Spinat, Kartoffel-Espuma, Schnittlauchöl & schwarzem Trüffel</i>	24
ONSEN EGG WITH TRUFFLE <i>with spinach, potato espuma, chive oil & black truffle</i>	
* * *	
KALBSFILET GESCHNETZELT «DAVIZ» <i>Geschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce mit Rösti</i>	42/52
«DAVIZ» VEAL FILLET STRIPS <i>sliced veal fillet in a creamy mushroom sauce with rösti</i>	
KALBS-CORDON BLEU «ROYAL» <i>450g Kalbs-Cordon-Bleu mit Pommes Frites</i>	55
CORDON BLEU «ROYAL» <i>450g veal cordon bleu with french fries</i>	

ÖSTERREICH / AUSTRIA

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE 2 <i>cremige Kartoffelsuppe mit frischem schwarzem Trüffel</i>	15/24
TRUFFLED POTATO SOUP <i>creamy potato soup with fresh black truffle</i>	
* * *	
TIROLER SPINATKNÖDEL <i>Spinatknödel mit Bergkäse, gebratenen Pilzen & Salbei-Butter</i>	22/32
TYROLEAN SPINACH DUMPLINGS <i>spinach dumplings with alpine cheese, sautéed mushrooms & sage butter</i>	
BACKHENDL 1 <i>kross frittiertes Hähnchen-Oberschenkel ohne Knochen mit Kartoffel-Gurkensalat</i>	35
CRISPY FRIED CHICKEN <i>crispy fried boneless chicken thigh with potato-cucumber salad</i>	
WIENER SCHNITZEL (DI-DO) <i>mit Wiener Semmelbrösel-Panade, Kartoffel-Gurken-Salat & Preiselbeeren</i>	46
WIENER SCHNITZEL <i>traditional Viennese veal schnitzel, served with potato-cucumber salad & lingonberries</i>	
<i>mit Sardelle & Kapern / with anchovy & capers +4</i>	
<i>mit schwarzem Trüffel / with black truffle +8</i>	

ITALIEN / ITALY

INSALATA VERDE 1,2,3 <i>grüne Salatblätter, wie frisch vom Feld, mit italienischem Dressing</i>	12
GREEN SALAD <i>fresh field greens with Italian dressing</i>	
INSALATA CAPRESE 2 <i>Tomaten und Burrata an Aceto Balsamico, Olivenöl und Basilikumpesto</i>	22/32
INSALATA CAPRESE <i>tomatoes and burrata with balsamic vinegar, olive oil and basil pesto</i>	
VITELLO TONNATO 1,2 <i>dünnes Kalbfleisch an Thunfisch-Mayo-Sauce und Kapern</i>	29/39
VITELLO TONNATO <i>thinly sliced veal with tuna mayonnaise sauce and capers</i>	
* * *	
OSSOBUCO ALLA MILANESE <i>330g geschmorte Kalbshaxe mit Safran-Risotto, Rotweinsauce & Gremolata</i>	50
OSSOBUCO ALLA MILANESE <i>braised veal shank with saffron risotto, red wine sauce & gremolata</i>	
RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI <i>Steinpilz-Ravioli an Pilz-Rahmsauce mit Parmesan & Schnittlauch</i>	28/38
RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI <i>porcini mushroom ravioli in a creamy mushroom sauce with Parmesan & chives</i>	
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE <i>mit Knoblauch, Chili, Miesmuscheln, Seppioline, Gamberti & Moscardini</i>	29/39
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE <i>with garlic, chili, mussels, baby squid, prawns & baby octopus</i>	
TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO <i>cremige trüffel-rahmsauce mit frischem trüffel</i>	28/38
TAGLIATELLE WITH BLACK TRUFFLE <i>creamy truffle cream sauce with fresh truffle</i>	

FRANKREICH / FRANCE

STEAK TARTARE <i>Rindsfilet-Tatar mit frittierten Zwiebeln, salziger Nussbutter & Baguette</i>	28/38
STEAK TARTARE <i>beef fillet tartare with crispy fried onions, salted brown butter & baguette</i>	
MOULES FRITES ² <i>Miesmuscheln im Weisswein-Sud mit Pommes & Sauce Rouille</i>	27/39
MUSSELS <i>mussels in a white wine broth with french fries & rouille sauce</i>	
* * *	
CAFÉ DE PARIS ² <i>rare gebratenes Entrecôte mit Kräuterbutter gratiniert & Pommes (ca. 180g oder 250g)</i>	43/53
CAFÉ DE PARIS <i>rare grilled entrecôte topped with herb butter and served with french fries (approx. 180g or 250g)</i>	
FILET DE BOEUF ² <i>Black Angus Filet, mit Kartoffelgratin, Ratatouille & feinstem Jus (ca. 180g oder 250g)</i>	49/59
BLACK ANGUS FILLET <i>Black Angus beef fillet with potato gratin, ratatouille & jus (approx. 180g or 250g)</i>	
COQ AU VIN <i>geschmortes Poulet in Rotweinsauce, mit Silberzwiebeln, Champignons, Speck & Salzkartoffeln</i>	38
COQ AU VIN <i>braised chicken in a red wine sauce with pearl onions, mushrooms, bacon & boiled potatoes</i>	
SOLE MEUNIÈRE <i>ganze Seezunge à 350g, am Tisch filetiert, mit Salzkartoffeln & frischem Blattspinat</i>	57
WHOLE SOLE <i>filleted tableside, served with boiled potatoes & fresh leaf spinach</i>	

IBERIEN / IBERIA

ANCHOAS CANTABRICO <i>Wildfang Sardellenfilets, Butter & Weissbrot</i>	12
CANTABRIAN ANCHOVIES <i>wild-caught Cantabrian anchovy fillets, served with butter & white bread</i>	
JAHRGANGS-SARDINHAS ¹ <i>Sardinenfilets mit Zwiebel-Petersilien-Salat, Weissbrot & Zitrone</i>	16
VINTAGE SARDINES <i>sardine fillets with onion and parsley salad, white bread & lemon</i>	
GAMBAS AL AJILLO ^{1,2} <i>black tiger shrimps im heissen öl mit knoblauch</i>	20/32
GARLIC PRAWNS <i>black tiger shrimps in hot oil with garlic</i>	
* * *	
FRANGO PIRI PIRI ^{1,2} <i>grilliertes Stubenküken an pikanter Piri Piri-Marinade mit Tomatensalat & Pommes</i>	38
GRILLED CHICKEN PIRI PIRI <i>baby chicken in a spicy piri-piri marinade, served with tomato salad & french fries</i>	
PAELLA ^{1,2} <i>Reisgericht mit Safran, Gemüse, Black Tiger Shrimps, Hähnchen, Calamari & Miesmuscheln</i>	39
PAELLA <i>traditional Spanish rice with saffron, vegetables, shrimps, chicken, calamari & mussels</i>	

1; LAKTOSEFREI 2; GLUTENFREI 3; VEGAN

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN IN DEN EINZELNEN GERICHTEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL
KALBCH RINDCH & ARG, SCHWEINCH, POULETCH & FR
MIESMUSCHELN, CREVETTENVIN, SARDELLENES BROTSCH

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF INKL. DEM AKTUELLEN MUST-SATZ