



APÉRO

Taggiasca Oliven	5,00 €
Spezialitäten vom LiVar Schwein Prosciutto, Coppa & Salami	9,50 €
Jahrgangssardinen Geröstetes Graubrot	18,00 €
Auswahl an Hartkäse Comté, Bauern-Gouda & Parmesan	9,00 €
Sauerteigbrot Joghurtbutter, Olivenöl, Avocado-creme & Betepesto	7,50 €

Aperol Spritz	9,50 €
Hugo	11,00 €
Campari Orange	9,50 €
Lillet Berry	10,50 €
Basil Spritz	9,50 €
Limoncello Spritz	9,50 €

ENTRÉES

Burrata Hokkaido-Kürbis & Feldsalat	20,00 €
Blattsalate Nüsse & Croûtons	12,00 €
Spinatsalat Kanadischer Wildreis, Haselnüsse & Süßkartoffel	14,50 €
Caesar Salat <PQA> Parmesan, Croûtons & Salatherz	12,00 €
mit Maishähnchenbrust	+ 9,00 €
mit Black Tiger Garnelen pro Stück	+ 3,50 €

SOUPES

Muskat-Kürbis-Suppe Kokos, Steirisches Kernöl & Zimtcroûtons	12,00 €
Rinderkraftbrühe Célestine, Wurzelgemüse & Graubrot	11,50 €

PLATS PRINCIPAUX

Wolfsbarsch Risotto, Rosenkohl & konfierte Birne	33,50 €
Zoodles <Zucchini-Nudeln> Pesto rosso, konfierte Kirschtomaten & Walnüsse	19,00 €
Steak frites 250g Rib-Eye-Steak Gemischter Salat, Sauce Bernaise & Hauspommes	38,00 €
Fettuccine Herbst-Trüffel & Parmesan	25,50 €

DESSERTS

Felchlin Schokolade Karamell, Birne & Balsamico	13,00 €
Apfeltarte Nüsse & Granny Smith Sorbet	12,00 €

LES CLASSIQUES DE LA MAISON

Steak Tatar <handgeschnitten>	75 g	16,00 €
Brioche	150 g	25,00 €
Krustentierbisque Schwarze Hummerravioli, Estragon, Cognac		14,00 €
Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurken-Salat, Steirisches Kernöl, Preiselbeeren & Zitrone		31,00 €
Geschmortes Bäckchen vom Kalb Kartoffel-Buttermilch-Püree, Zitronencreme & gebratener Brokkoli		30,00 €
Mildgeräucherter schottischer Label Rouge Lachs Fregola Sarda, sautierter Spinatsalat & Parmesanschaum		31,50 €
Crème Brûlée mit Bourbon Vanille Orangenkompott & weißes Kaffeeis		12,00 €

SPEISEKARTE