

## Kalte Vorspeisen

<b>Dyhrberg Rauchlachs</b> mit Blinis und Avocado-Crème	Vorspeise	23.50
	Hauptgang	39.50
<b>Tuna Cesare Salat</b> Eisbergsalat, Sesamdressing, Thunfischwürfel dazu Süsskartoffel-Chips	Vorspeise	22.50
	Hauptgang	42.50
<b>geräuchertes Wasserbüffel-Tatar (Evergreen)</b> mit Balsamico und Olivenöl serviert mit Wachtelei und Polenta-Crème	Vorspeise	23.50
	Hauptgang	46.50

## Warme Vorspeisen

<b>Gambas aglio olio</b> im Olivenöl gebraten mit Chili und Knoblauch	Vorspeise	22.50
	Hauptgang	39.50
<b>Pulposalat</b> mit Süsskartoffel und Schnittlauchcrème	Vorspeise	21.50
	Hauptgang	38.50
<b>Kartoffelschaum</b> mit pochiertem Ei und Belper Knolle	Vorspeise	21.50
	Hauptgang	39.50

## Salate

<b>Quer Beet grün</b> verschiedene Blattsalate	10.50
<b>Quer Beet gemischt</b> quer durch den Garten	12.50
<b>Tomaten-Burrata(leichte Mozzarella)</b> gefüllt mit Cherrytomaten und Basilikumsorbet	19.50

## Suppen

<b>Tomatencrèmesuppe</b> mit Basilikumsorbet und Oliven-Rosmarin-Croutons	16.50
<b>Greencurrysuppe</b> mit Poulet-Erdnussnuggets	16.50

## **Hausspezialitäten – Tradition**

**Glasierter Ibericobauch mit Riesengamba** 38.50  
auf Chorizosud, Favebohnen und Kartoffelcrème

**Walliser Eglifilets** 44.50  
mit Fregola Sarda und Zitrone

**(CH) Pouletgeschnetzeltes an Greencurrysauce** 38.50  
(Evergreen) mit gebratenem Reis und Gemüse

**mit Riesencrevetten** +6.50

### **Beilage auf Wunsch**

Gemüsebouquet 8.50

## Hausspezialitäten - Inspiration

<b>Lammcarrée vom Big Green Egg Grill</b>		46.50
auf Tessinerpolenta-Taler und Tzatziki		
<b>Cordon Bleu „Hirschen“ (vom Kalbseckstück)</b>		49.50
mit Marktgemüse und Pommes Frites		
<b>Black Angus Rindsfilet Barbecue</b>	gross:200g	62.50
mit Frühlingszwiebel-Crêpes und Marktgemüse	klein:160g	52.50
<b>Surf und Turf von Riesencrevette und Black Angus</b>	gross:200g	59.50
mit Stroganoff und Meringue	klein:160g	52.50
serviert mit Mohnreis		
<b>Brasato vom Wasserbüffel</b>		44.50
auf Schalotten-Reis-Frühlingsrolle		
dazu Marktgemüse		

### Beilagen auf Wunsch

Gemüsebouquet	8.50
<b>Tagesfisch:</b>	Tagespreis
<b>Unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft</b>	
<b>Auf Vorbestellung</b>	3 Tage im
<b>Wolfsbarsch in der Salzkruste</b>	Voraus