

---

## ZUM EINSTIEG

---

### VORSPEISEN

Zucchetti-Knusperli mit Kräuter-Crème-fraîche  
begleitet von buntem Salatstrauss 14.50

Bunte Blattsalate mit gerösteten Nüssen und Kernen  
Himbeerdressing (VEGAN) 9.50

Geschäumte Zitronengras-Suppe (VEGAN) 10.50

### TARTAR «54.»

Pikantes Beefsteak-Tartar mit Kräutercrème VORSPEISE 23.00

Hausgemachter Safran-Brioche-Toast und Butter HAUPTSPEISE 35.00

### TARTAR «54.» VEGETARISCH

Pikantes Vegetarisches Tartar mit Kräutercrème VORSPEISE 17.00

Hausgemachter Safran-Brioche-Toast und Butter HAUPTSPEISE 28.00

---

---

## VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

---

### HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Mit Dörrtomaten, Minze und Ricotta gefüllte Ravioli begleitet von lauwarmer  
Salbeibutter und Parmesan 26.00

### VEGANE LINSEN

Linsencurry mit Süsskartoffel und gebratenem Broccoli 26.00  
Basmatireis mit orientalischen Gewürzen

---

---

## FLEISCH UND FISCHGERICHTE

---

<b>RINDS-ENTRECÔTE</b> Gebratenes Entrecôte vom Schweizer Rind mit Kräuterbutter Rotwein-Schalotten-Sauce, Neue Kartoffeln und Sommergemüse	43.00
<b>KALBSCORDONBLEU «54.»</b> Mit Urner Alpkäse und Bauernschinken gefülltes Kalbscordonbleu Innerschweizer Pommes-frites und Sommergemüse	39.00
<b>«SWISS LACHS»</b> Gebratenes Steak vom Schweizer Zuchtlachs mit Tomaten-Kräutersalsa Safran-Tagliatelle und Sommergemüse	39.00

---

---

## MENÜ VEGETARISCH

---

<b>SALAT</b> Bunte Blattsalate mit gerösteten Nüssen und Kernen Himbeerdressing (VEGAN)	
<b>SUPPE</b> Geschäumte Zitronengras-Suppe (VEGAN)	
<b>HAUSGEMACHTE RAVIOLI</b> Mit Dörrtomaten, Minze und Ricotta gefüllte Ravioli begleitet von lauwarmer Salbeibutter und Parmesan	
<b>ODER</b> <b>VEGANE LINSEN</b> Linsencurry mit Süsskartoffel und gebratenem Broccoli Basmatireis mit orientalischen Gewürzen	
<b>DESSERT</b> Knuspriger Blätterteig mit luftiger Vanillecrème und Himbeeren	
<b>4 GÄNGE MENÜ MIT SALAT UND SUPPE</b>	51.00
<b>3 GÄNGE MENÜ MIT RAVIOLI ODER LINSEN</b>	42.00
FÜR EINE VEGANE VARIANTE FRAGEN SIE BITTE UNSERE MITARBEITER IM SERVICE	

---

---

## MENÜ MIT FISCH UND FLEISCH

---

### SALAT

Bunte Blattsalate mit gerösteten Nüssen und Kernen  
Himbeerdressing (VEGAN)

### FISCH

Gebratenes Steak vom Schweizer Zuchtlachs mit Tomaten-Kräutersalsa  
und buntem Gemüse

### FLEISCH

Gebratenes Entrecôte vom Schweizer Rind mit Kräuterbutter  
Rotwein-Schalotten-Sauce, Neue Kartoffeln und Sommergemüse

### DESSERT

Knuspriger Blätterteig mit luftiger Vanillecrème und Himbeeren

4 GÄNGE MENÜ MIT LACHS UND ENTRECOTE

87.00

3 GÄNGE MENÜ MIT LACHS UND SAFRANTAGLIATELLE ODER ENTRECÔTE

58.00

---

## DESSERTS

---

### KLASSIKER

Knuspriger Blätterteig mit luftiger Vanillecrème und Himbeeren

10.50

### SCHOKOLADE UND APRIKOSEN

Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace und eingemachten Aprikosen

12.50

### ERDBEEREN

Marinierte Erdbeeren mit hausgemachter Vanilleglace

9.50

### GLACE UND SORBET

Sauerrahm-Glace, Vanille-Glace und Erdbeer-Rosmarin Sorbet KUGEL

4.50

RAHM ZUSATZ

1.50

---

---

## INFORMATIONEN

---

FLEISCH HERKUNFT FISCH	Wir verwenden ausschliesslich aus der Schweiz stammendes Fleisch. Der Lachs stammt von der Lachszucht in Lostallo, Graubünden
ALLERGENE	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
PREISE	Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.