



UNSERE ABENDKARTE

Speziell. Herzhaft. On Fire.

Getränke-Empfehlungen

CRANBERRY-GIN TONIC

Winterlicher Gin-Tonic
mit Cranberry Saft und Rosmarin

CHF 9.50

CRANBERRY-MOCKTAIL

Erfrischendes Tonic-Water
mit Cranberry Saft und Rosmarin

CHF 7.50

WEISSWEIN

«Stoan» DOC 2022
Kellerei Tramin

1dl CHF 8.90

WEISSWEIN

Riesling vom Kalkstein 2022
Uli Metzger

1dl CHF 7.30

ROTWEIN

Lagrein DOC 2022/23
Elena Walch

1dl CHF 7.80

ROTWEIN

Barbera d'Asti DOCG «Mongovone» 2022
Elio Perrone

1dl CHF 8.60

Vorspeisen

MIMOSA

Nüsslisalat mit Ei, Speckstreifen und Hausdressing
(Vegetarisch ohne Speck)

CHF 14

TATAR «54.»

Tatar vom Schweizer Rind mit Albayac
begleitet von hausgemachtem Röstbrot und Salz-Butter

CHF 23 / 35

RANDEN CARPACCIO MIT BURRATA (V)

Hauchdünn aufgeschnittene Randenscheiben
mit einer Baumnuss-Vinaigrette, Rucola und Burrata

(Vegane Variante ohne Burrata)

CHF 18

SUPPE (V)

Weisswein-Schaumsuppe mit
hausgemachten Roggenbrot-Chips

CHF 11

Vom Japanischen «Kaginushi-Konro» Holzkohle-Grill

HOHRÜCKEN-STEAK «SWISS BLACK ANGUS»

Zertifiziertes IP-Suisse Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung
CHF 49

«SLANEY VALLEY» LAMMKOTELETTEN

Die Lämmer aus dem «Slaney Valley» grasen auf Wiesen in Meeresnähe,
dadurch wird das Fleisch besonders fein und aromatisch
CHF 43

«BALFEGO» TUNA-STEAK

Der Thunfisch wird, nachdem er rund um die Balearen gelaicht hat, gefangen.
Danach gelangen die Fische in die Zucht und werden auf Bestellung frisch verarbeitet
CHF 46

Kurzgebraten und Geschmort

KALBSGESCHNETZELTES «54.»

Flambiert mit Cognac in sämiger Steinpilz-Rahmsauce
CHF 39

GESCHMORTE RINDSHAXE

Im Römertopf mit Rotwein und Gemüse geschmort
CHF 36

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN

Knusprige Kartoffel-Schnitze | Tessiner-Polenta |
Wintergemüse | Knoblauchbutter | Portwein-Jus

Vegetarisch und Vegan

ZITRONEN-RICOTTA-RAVIOLI (V)

Hausgemachte Ravioli
begleitet von getrockneten Tomaten, Pinienkernen
und Thymianbutter

CHF 32

MAKAY PAKA (V+)

Kenianisches Gericht
mit Mais, Kokosnussmilch, Tomaten und Limetten
dazu Röstbrot

CHF 32

Desserts

APFELSTRUDEL (V)

Im knusprigen Filoteig-Mantel
begleitet von hausgemachter Vanillesauce

CHF 14

«54» STEIN (V)

Schokoladenmousse mit einem Kern aus Himbeerganache
ummantelt von feinsten Felchlin Schokolade

CHF 13

AFFOGATO «AL NOCCINO» (V)

Hausgemachtes Vanilleglace mit Espresso und Nocchino

CHF 10

SORBET (V+)

Erfrischendes Zwetschgen-Sorbet
mit Vienne Prune

CHF 9

Deklaration

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Rind, Kalb und Schwein aus der Schweiz
Lamm aus Irland
Unser Brot stammt aus der Schweiz.

ALLERGENE

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien
oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie
unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

PREISE

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

V= Vegetarisch V+= Vegan