

food menu

late summer



daily menu

Butterfly Prawn 18

brown butter, vin jaune, green pepper

Crudo from daily catch 18

celery, grapes, broad bean

Vongole Clams 17

oliveoil, bell pepper, salicorne, red basil

Eat more greens 15 v

burrata, radish, cucumber, young apples
+ grilled daily catch 13

Steamed Cucumber 16 v

reine claude, cream, smoked linseed
+ grilled daily catch 13

Szechuan Mussels 28 v

with shokupan and pickles

Pasta Prawns 24 v

chitarra, north sea prawns, bisque, chives, pepper

Grilled Monkfish 32

chanterelles, artichoke salad, horseradish
& bean cassoulet

Creamy Polenta 19 v

with baby eggplant, salsa, roasted corn

Chef's Choice 69

the kitchen decides and serves a
cross cut of the menu to share

Special Catch for Tagespreis

Sometimes, now and then, and from time to time,
something outside the menu bites.

evergreens

Oyster Variation 36

with horseradish, pepper and verjus

1/4 sourdough loaf 8 v

butter, seaweed caviar, chive oil

Sardine o. Eggplant Sando 13 v

tomatoe, lemon, xo mayonnaise

Sprats on toast 12

ferment, sour cream, jalapeno

Three Noricracker 12

tatar from the daily catch, summer herbs

Fish Fingers

from the daily catch and only for children.
Price according to age.

Caviar XO Selection

shokupan, creme fraiche, chives

30g - 59 Eur

50g - 89 Eur

100g - 165 Eur

250g - 375 Eur

sweet tooth

Yellow Plum Tarte Tatin 11 v

sour cream ice, olive oil, salt

Profiteroles 9 v

creme chantilly, plums

Espresso Martini 12

When in doubt, choose vodka.

speisekarte

spätsommer



tageskarte

Butterfly Garnele 18

braune Butter, Vin Jaune, grüner Pfeffer

Crudo vom Tagesfang 18

Staudensellerie, Traube, Breite Bohne

Venusmuscheln 17

Olivenöl, Parpika, Queller, roter Basilikum

Eat more greens 15 √

Burrata, Rettich, Gurke, Frühapfel
+ gegrillter Fang des Tages 13

Gedämpfte Gartengurke 16 √

Renekloden, Rahm, geräucherte Leinsaat
+ gegrillter Fang des Tages 13

Miesmuschel Szechuan 28 √

mit Shokupan und Pickles

Pasta Krabbe 24 √

Chitarra, Krabben, Bisque, Schnittlauch, Pfeffer

Gegrillter Seeteufel 32

Pfifferlinge, Artischockensalat, Meerrettich
& Bohnencassoulet

Cremige Polenta 19 √

mit jungen Auberginen, Salsa, geröstetem Mais

Chef's Choice 69

die Küche entscheidet und serviert einen
Querschnitt der Karte zum Teilen

Special Catch zum Tagespreis

Manchmal, ab und zu, sowie hin und wieder,
beisst auch etwas ausserhalb der Karte

evergreens

Austern Variation 36

dazu Meerrettich, Pfeffer und Verjus

1/4 Sauerteigbrot 8 √

Butter, Algenkaviar, Schnittlauchöl

Sardinen o. Auberginen Sando 13 √

Tomate, Zitrone, XO Mayonnaise

Sprotten auf Röstbrot 12

Fermente, Sauerrahm, Jalapeno

Drei Noricracker 12

Tatar vom Tagesfang, Sommerkräuter

Fischstäbchen

vom Tagesfang und nur für Kinder.
Preis richtet sich am Alter.

Kaviar XO Selektion

Shokupan, Creme Fraiche, Schnittlauch

30g - 59 Eur

50g - 89 Eur

100g - 165 Eur

250g - 375 Eur

fuer danach

Mirabellen Tarte Tatin 11 √

Sauerrahmeis, Olivenöl, Salz

Windbeutel 9 √

Creme Chantilly, Renekloden

Espresso Martini 12

Im Zweifel immer mit Wodka