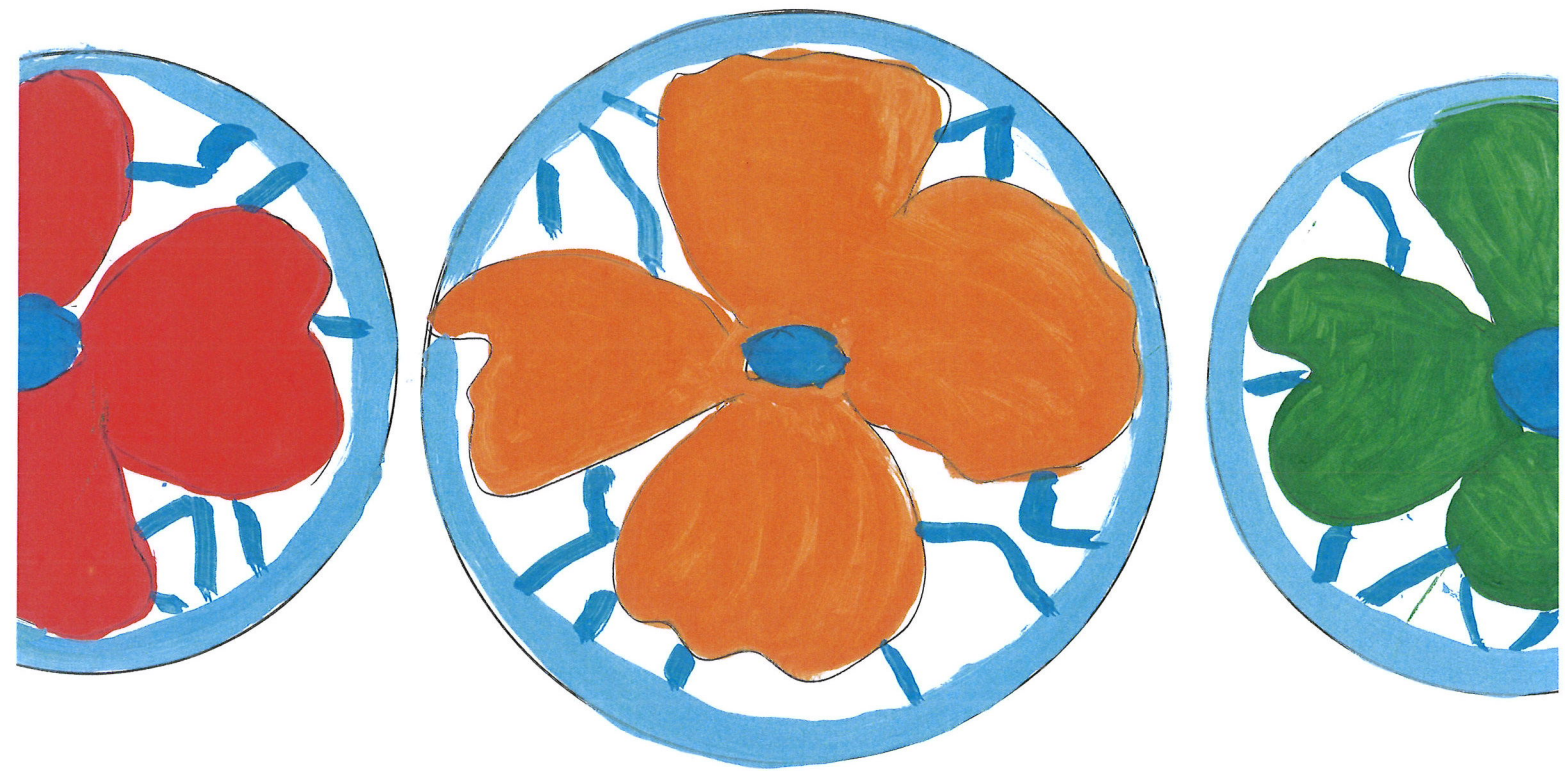




- Bunte Blattsalate 11.-
 Kürbisstamm-Suppe 14.80
 Avocado, Crêpes HSC, Jauce Tiroi 23.-
 Tatar de bœuf Swiss Toast, Beurre 23.-37.-
 Frühlingssalat mit Radisli, grünem Spargel,
 Pinienkerne, Coquilles St-Jacques grillées 23.80
 Freiland Nümmli Salat mit Lauch
 und gebratenem Swiss Bacon 21.-

Marcus Langer und Michael Zimmermann
 in der Küche
 Michael Masetta und Despina Tidiropoulou
 als Gastgeber



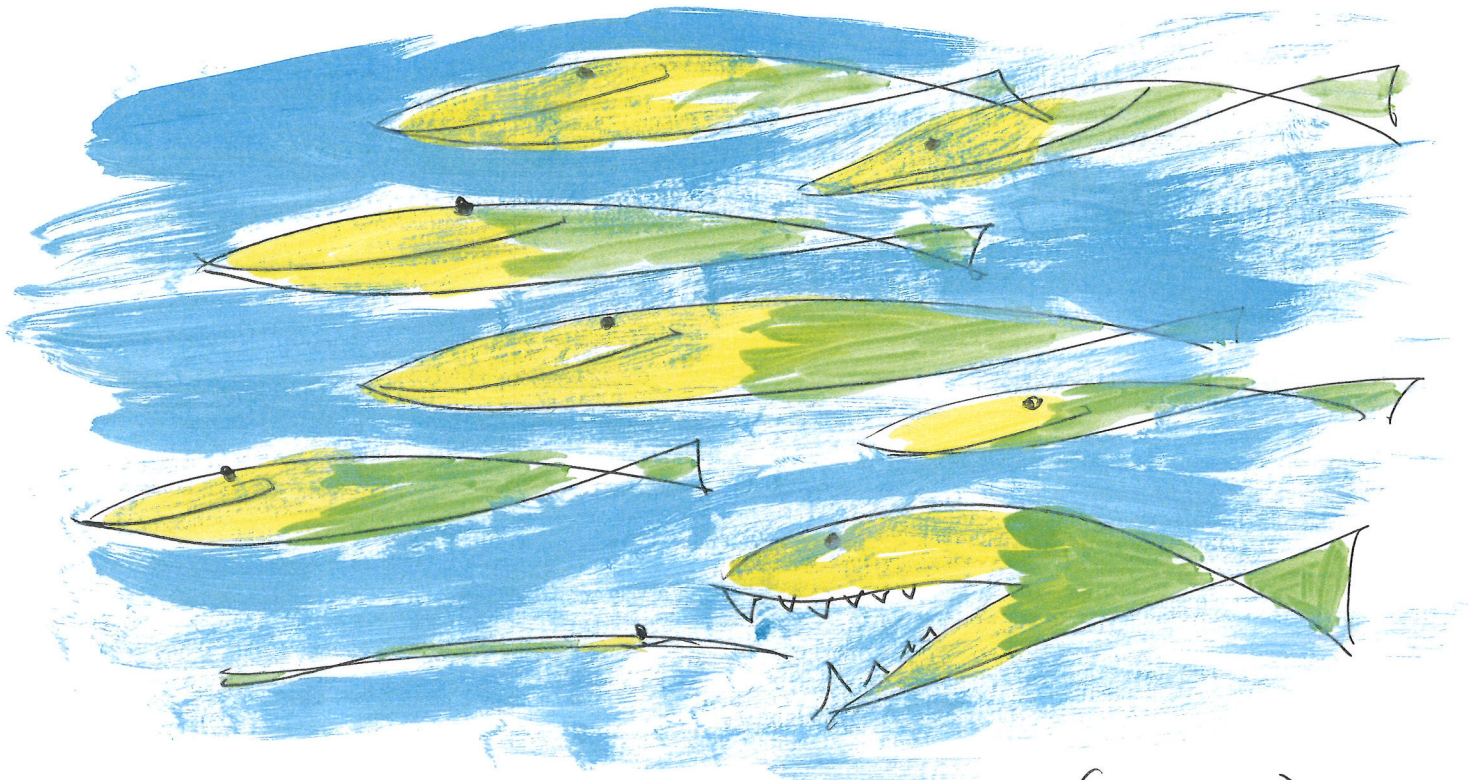
VIANDES

Pouletbrüstchen und Pouletchenkel aus dem alpinen - Appenzellerland im Ofen gebraten. geschwetti - Kartoffel mit Butter und Kebab. Mais. grüne Spargeln Jus de volaille. 43.80

Filet de veau grillé de St. Moritz
Buntes Gemüse. Taglio Civi al tartufo.
Vau au Whisky 58.-

Steak de bœuf (Irland) Café de Paris (since 2000)
Pommes allumettes 59.80 / 74.-
+ buntes Gemüseplättli 8.50

Thomas Krebs Februar/März
2025



Filet de cabillaud aux morilles. (Norwegen)
 junge Karotten. Ofentomater
 Risotto con piselli 40.-

Gebratener Swiss Alpenzanderfilet
 Jantierter Frühlingspinet
 Rouse Cime de Soumes de terre
 Vau au Champagne 55.-

Spaghetti al sugo di pomodoro. Bafico 24.80
 + Gambas alla planda (Vietnam) +18.-

Hand d'ium Cappelletti. Ricotta. Pinadi
 alla panna. formaggio. tartufo 35.-



noune au chocolat Feldlin 9.80/14.80

Panna cotta. Waldbeeri 14.80

Noellex au chocolat
grace à la vanille 14.80

Himbeer - Apfelkuchen 8.-

Affogato 10.-

Negroni 17.50

Espresso Martini 17.50

grace / Sorbeto 5.50

Vanille - Café

chocolat. Cannelle - Zimt

Citron. Mango

Ananas - Orange

