Freiland Nüsslisalat. Bauernhofei
Swiss Bacon 19.80

Seerose Kopfsalat Schnittlauch 15.80

Avocado. Gerettes MSC 23.80

Tatar de Bœuf Suisse. Toast. Beurre 23.80 / 37.-

Mascarini Pulpo alla Luciana
Peperoni. Taggiasche Oliven Sugo San Marzano
Gostini 31.80 / 44.-

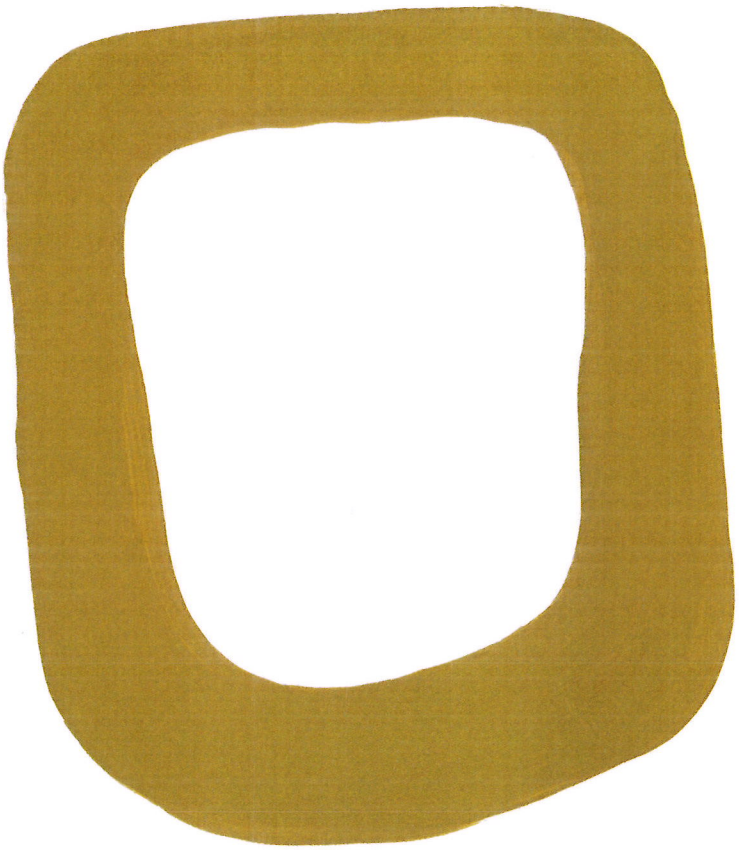
Ivano Caramelle Pasta mit Swiss Angus Beef
gefüllt. Zwiebelconfite. Jus de veau 31.80 / 44.-

Rindsfilet (irland) C.d.P. Seerose
Pommes allumettes frites 59.80 / 74.-

Filets de perche du lac Bodensee frits
Pommes allumettes Sauce Tatar 42.-

Veganer, geschmorter Freiland Sellerie.
Kürbis-Gerstensalat. Nuss Crumble
Curry-Cocosschaum 35.80

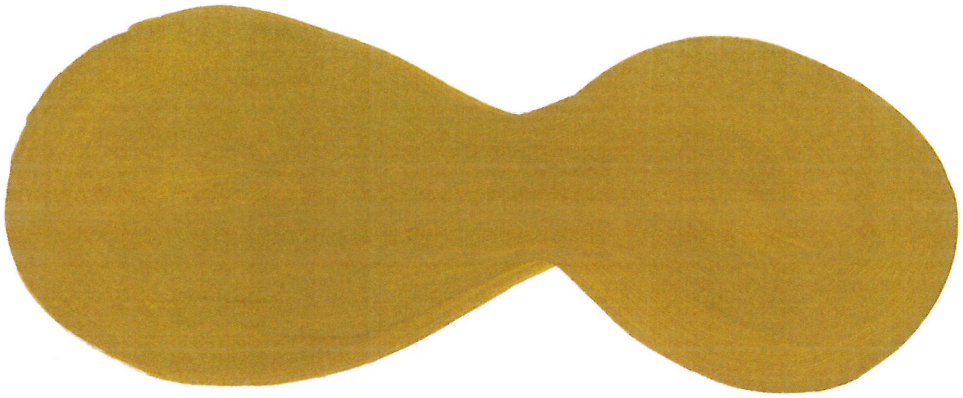
Petite Carte



Ossobucco gremolata im Ofen braisiert
Risotto allo zafferano · Broccolini 48.–

Medaillons vom Österreichischen
Rehrücken im Ofen gebraten
Saisonale Gemüse · Gnocchi di patate
Leichter Rosmarinjus mit Cranberries 49.–

Rindsfilet aus Irland Café de Paris
Hausspezialität seit 2000
Pommes allumettes frites 59.80 / 74.–
+ Buntes Saison-Gemüsepfännli 9.50



Filet de Turbot grillé. Sämige Kichererbsen-
crème. gedämpfter Wurzelspinat
Jaune beurre blanc 56.80

Spaghettini Pulpo alla Luciana. Peperoni.
Taggiasche Oliven. Jugo San Marzano.
Knusprige Crostini 44.-

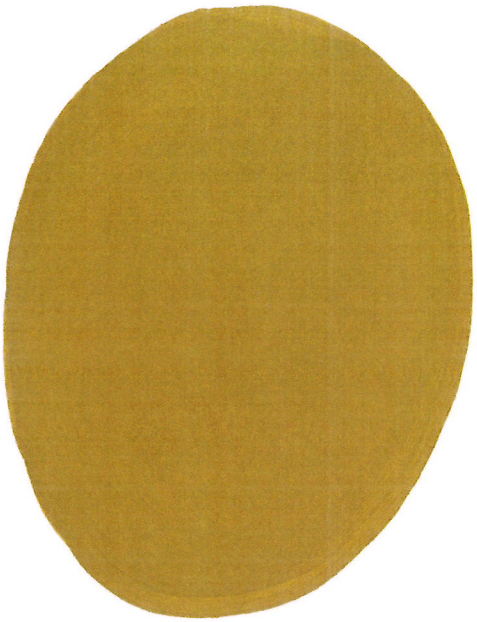
Gnocchi Piemontese fatti da noi. Porcini.
Crema di zucca. Burrata crème mit Vanille.
Eigene Tomaten concassées 41.80

Spaghetti al sugo di pomodoro & Basilico 24.80
+ grilled Gambas 18.-

Veganer, geschmorter Freiland Sellerie
aus dem Ofen. Kürbis-Gerstensalat.
Crumble aus arabischer Dukkah-
Würzmischung. Curry-Cocosschaum 35.80

Küche
Ivan Capo. Nidhi Zimmermann

Service
Nathaniel Lussi
Despina Sidiropoulou



Harter Marcarini Pulpo alla Luciana
mit Peperoni. Taggiasche Oliven.
Sugo di pomodoro San Marzano.
Knusprige Crostini 31.80

Gnocchi piemontese fatti da noi.
Porcini. Crema di zucca. Burrata crème mit
Vanille. Feigen und tomates concassées 28.80

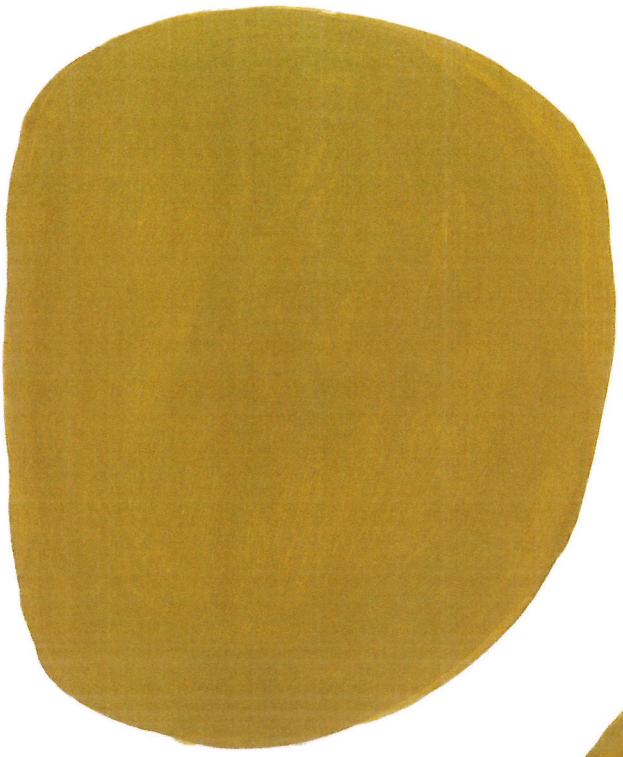
Ivans Caramelle Pasta mit Swiss Black
Angus Rindfleisch gefüllt. Zwiebelcontite
Taralli. Jus de veau 31.80 /44.-

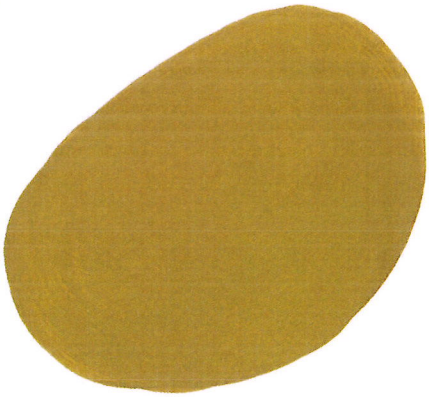
Nüsslisalat. Bauernhof Ei. Swiss Bacon 19.80
Avocado. Crevettes Msc. Sauce Tivoli 23.80
Seerose Kopfsalat mit Schnittlauch 15.80
Potage du moment 15.80
Tatar de bœuf Suisse. Toast. Beurre 23.80 /37.-

VANILLE-BOURBON. CHOCOLAT NOIR. CAFÉ.
HASELNUSS-CROQUANTINE.

GLACES:

AMARETTO. ZIMT FINE. FEIGEN. POIRES WILLIAMS. CITRON





Gâteau du jour 8.50

Dream of chocolate
Frangipane aus Felchlin-Schokolade
und Kaffee. Kardamon ganache
geröstete Macadamia Nüsse
Sorbet Poire Williams 15.80

Mousse au chocolat 9.- /14.-

Affogato al Café 11.-

Baba au Rhum. Chantilly 14.80

Toscanische Feigen. Nuss crumble
Feigen Sorbetto. Mascarpone-Espuma
gezupfte Zitronenmeliose 15.80

Oktober 2026 Thomas Krebs