

"Da Carlos & Antonio"



Die Gallier

AVE



Unsere Behörde

Zum Gluscht

Les appétits - The appetites

^L **Kalbstatar** (CH, Qualität A+) von Hand geschnitten 80g CHF 27 / 160g CHF 48
an *Feigenchutney, *Koriandersauce & *Steinpilz-Dressing

*Tartare de veau découpée à la main avec *chutney de figue,
*sauce de coriandre & *vinaigrette aux cèpes*

Veal tartare sliced by hand with *fig chutney, *coriander sauce
& *porcini mushroom dressing

^{V/G/L} **Verschiedene Blattsalate** an *Jalapeño-Dressing CHF 14

*Salade verte avec *vinaigrette de Jalapeño*

Green salad with *Jalapeño-dressing

Antipasti-Teller CHF 28

Bedienen Sie sich an unserem Antipasti-Büffet im 2. UG

Assiette d'antipasti

Servez-vous à notre buffet d'antipasti

Antipasti dish

Serve yourself at our antipasti buffet

* = hausgemachte Produkte / produits fait maison / homemade products

V = kein Fleisch / sans viande / no meat

G = ohne Gluten / sans gluten / no gluten

L = ohne Laktose / sans lactose / without lactose

Pasta

Pâtes - Pasta

V/L **Cefalù** CHF 38

Tagliatelle 'al nero di seppia' mit King Prawns 200g (VNM)
an peppiger *Zitronen-Kräuter-Koriander-Sauce

*Tagliatelle 'al nero de seppia' avec king prawns,
sauce de citron, herbes & coriandre, légèrement piquante

Tagliatelle 'al nero de seppia' with king prawns,
*lemon, herbs & coriandre sauce, slightly spicy

V **Pasturo** CHF 34

*Teigtaschen mit Birnen & Gorgonzola gefüllt an Salbeibutter mit Baumnuss-Splitter

**Pâtes farcies avec poires & gorgonzola, beurre de sauge & éclats de noix*

*Dumplings stuffed with pears & gorgonzola, sage butter & walnut chips

V/L **Liguria** CHF 32

Trofie mit *Pesto, Kartoffeln & grünen Bohnen

*Trofie avec *pesto, pommes de terre & haricots verts*

Trofie with *pesto, potatoes & green beans

Toscana CHF 45

Spaghetti an *Mascarpone-Sauce mit Basilikum, Granatäpfel, Feigen & Parmesan
garniert mit Kalbsbäckchen 150g (CH, Qualität A+)

*Spaghetti avec *sauce de mascarpone, basilic, grenades, figues & parmesan
garnis avec joues de veau*

Spaghetti with *mascarpone sauce, basil, pomegranate, figs & parmesan
garnished with veal cheeks

* = hausgemachte Produkte / produits fait maison / homemade products

V = kein Fleisch / sans viande / no meat

G = ohne Gluten / sans gluten / no gluten

L = ohne Laktose / sans lactose / without lactose

Land & Wasser

Terre & eau - Land & water

T-Bone Steak vom Black Angus Rind 400g (IRL) CHF 69

T-Bone steak du boeuf 'Black Angus'

T-Bone steak 'Black Angus' beef

Bison-Entrecôte 200g (USA) CHF 68

Entrecôte du bison

Bison sirloin steak

Filet vom Black Angus Rind 200g (USA) CHF 68

Filet du boeuf 'Black Angus'

Black Angus beef fillet

Perlhuhn 200g (EU) CHF 38

Pintade

Guinea fowl

Seeteufel-Filet aus dem Sous-vide (FR) CHF 58

Filet de la lotte à la mode 'sous vide'

Monkfish-fillet 'sous vide-style'

serviert mit Reis^(G/L), Kartoffelgratin^(G) oder Kräuter-Pommes^(L) & Gemüse
servi avec riz, gratin dauphinois ou pommes frites aux herbes & légumes
served with rice, gratinated potatoes or french fries with herbs & vegetables

^{V/G/L} Saucen: Romesco, BBQ oder Knoblauch

Sauces: Romesco, BBQ ou ail

Sauces: Romesco, BBQ or garlic

* = hausgemachte Produkte / produits fait maison / homemade products

V = kein Fleisch / sans viande / no meat

G = ohne Gluten / sans gluten / no gluten

L = ohne Laktose / sans lactose / without lactose