

## VORSPEISEN

Knackiger Blattsalat <i>mit Kernen-Allerlei</i>	10.50
Buchser Nüsslisalat <i>mit Speck und Knoblauch-Croutons</i>	13.50
Lauwarmer Hummersalat <i>auf Fenchelstreifen mit Calamansi-Dressing</i>	35.--
Carpaccio von Thunfisch <i>mit Selleriemousse, Meerrettichraspel und Randen-Coulis</i>	25.--
Gratinierte Jakobosmuscheln <i>in der Muschel serviert mit einer Blätterteigstange</i>	19.--
Hausgemachte Raviolis <i>an Tomaten und Basilikum</i>	18.--/26.--
Asia Fischsuppe mit Blacktiger-Crevette <i>mit Sesam-Knusper</i>	18.--
Kartoffel-Safransuppe <i>mit einer Haube von Thunfisch und Seeteufel</i>	17.50
Kraftbrühe „Monte Carlo“	11.--
Miesmuscheln „Seemannsart“	18.--/ 29.--

## TELLERGERICHTE

Spaghettinis mit Miesmuscheln	24.--
Hackbraten „Schneggen“ <i>Kartoffelstock, Gemüse</i>	27.--

## FISCHGERICHTE

Meerwolf mit Grün-Spargel <i>an Orangen-Reduktion, Pommes Risolée</i>	52.--
Thunfisch mit Pfeffer-Zitronenkruste <i>saftigen Paellapralinen und Muschelsauce</i>	52.--
Seeteufel mit Chili-Ingwerbutter <i>Knusprigen Cannelloni von geschmorten Zwiebeln</i>	50.--
Steinbutt pochiert und Jakobosmuscheln gebraten mit schwarzem <i>Butter Kartoffel-Knoblauchpuree auf sautiertem Fenchel</i>	58.--
Südafrika Scampis mit „Schneggen-Curry“ <i>auf Gemüse-Julienne, Jasminreis</i>	72.--

## VOM GRILL

*Surf & Turf (Hummer und Rindsfilet grilliert)	72.--
*Meerwolf F	52.--
*Steinbutt F	54.--
*Krustentierplatte (Hummer, Scampis, Bärenkrebs, Blacktiger Crevette)	72.--

\*Alle Gerichte garniert mit Pommes Risolée und Blattspinat

Château-Briand , Reich Garniert CH (Ab 2 Pers.)	Pro Person	65.--
Ochsen-T-Bone Steak CH (Ab 2 Pers.)	Pro Person	68.--
Kalbsteak CH		44.--
Entrecôte CH		44.--
Rindsfilet CH		47.--
Black Angus Rindsfilet IRL		52.--

*Zu den Grilladen servieren wir  
Kräuterbutter, Sauce Bernaise oder Pfeffersauce*

## BEILAGEN

Pommes frites, Jasmin-Reis, Kartoffelgratin, Kartoffelpüree, Risolée	5.50
3 Sorten Gemüse, Spinatgratin, Rösti	6.50

## FISCH-MENÜ

Carpaccio von Thunfisch mit Selleriemousse  
Meerrettichraspel und Randen-Coulis

---

Meerwolf mit Grün-Spargel an Orangen-Reduktion

---

Surf & Turf (Hummer und Rindsfilet grilliert)  
Pommes Risolée und Blattspinat

---

Vacherin Glacé „Schneggen“

Preis pro Person 98.--

**Unser Fleisch, Gemüse und Salate beziehen wir soweit möglich von  
einheimischen Metzgern und Bauern.**