

Vorspeisen

Sommersalat

Rohkostgemüse | karamellisierte Kerne | Gartenkresse
Hausdressing

VG | LF | GF

13

Melonen – Feta Salat

Marinierte Melonen | Minze | Veganer Feta
(Käse Art aus Kokosmilch)

VG | LF | GF

18

Bunte Cherry Tomaten

Burrata | Rucola

GF | V

22

Rindstatar St. Petersinsel 70gr

Kapern | Butter | Zwiebeln | gegrilltes Paillasse-Brot

25

SECRETO Schweizer Kräuterschwein

Zart marmoriertes Schweinefleisch auch
«verstecktes Filet» genannt |
Erbsen | Kräuteröl | Erbsensprossen | Kalbsjus

GF | LF

18

Alle Preise sind in CHF angegeben und enthalten 8,1 % Mehrwertsteuer.
Für Informationen zu Inhaltsstoffen in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
stehen Ihnen unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne zur Verfügung.
Die aktuelle Herkunftsdeklaration unserer Produkte liegt im Restaurant aus.

Hauptgerichte

Schweizer Rinds Entrecôte 180gr	LF GF	47
Schweizer Kalbs Rib Eye 180gr	LF GF	56
Schweizer Alpen Zander	LF GF	45
Lostallo Lachs	LF GF	42
6 Black Tiger Garnelen	LF GF	49

Gerne dürfen Sie eine Beilage sowie eine Sauce nach Wahl auswählen.

Pommes Frites	LF GF	Portwein Jus	LF GF
Kartoffel Gratin	GF	Kräuterbutter	GF
Kartoffel mit Sauercreme	GF	Knoblauch Mayonnaise	LF GF
Gebackene Zucchini	LF GF	Beurre Blanc	GF
Pilz Risotto	GF	Tartar Sauce	GF
Sommersalat	LF GF		

Gerne servieren wir Ihnen weitere Beilagen für 8.5 oder zusätzliche Saucen für 5

Süsskartoffel Vielfalt	VG GF LF	28
Geben püriert frittiert		

Alle Preise sind in CHF angegeben und enthalten 8,1 % Mehrwertsteuer.

Für Informationen zu Inhaltsstoffen in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, stehen Ihnen unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Die aktuelle Herkunftsdeklaration unserer Produkte liegt im Restaurant aus.

Empfehlung des Küchenchefs

Alpen Zander

GF

49

Safran Risotto | Fenchel Salat | Champagne Burre Blanc

Black Tiger Garnelen

39

Tagliatelle | Champagner Burre Blanc

Gemischtes Geschnetzeltes Zürcher Art

GF

42

Kalb | Rind | Rösti | Rahmsauce | Pilze

Vegetarisches Geschnetzeltes Zürcher Art

VG | GF

32

Tofu | Rösti | Gemüse | Pilze

Alle Preise sind in CHF angegeben und enthalten 8,1 % Mehrwertsteuer.

Für Informationen zu Inhaltsstoffen in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, stehen Ihnen unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Die aktuelle Herkunftsdeklaration unserer Produkte liegt im Restaurant aus.

V: vegetarisch

VG: vegan

LF: laktosefrei

GF: glutenfrei

Desserts

Käseteller aus Nods

Butter | Chutney

V

16

Crème brûlée St. Petersinsel

Beeren | Minze

GF|V

11,
5

Sous – vide gegarter Pfirsich mit Thymian

Matcha-Latte-Grünteeeis | Schokolade | Blutpfirsichgel

V|GF

14

Tomme Fleurette truffée

Trüffelperlen | Feigengel | Kresse

V|GF

16

Sauerkirschen in ihrer Vielfalt

Mousse | Schokolade | Amarant | Meringue | Rosa Pfeffer

V|GF

18

Alle Preise sind in CHF angegeben und enthalten 8,1 % Mehrwertsteuer.

Für Informationen zu Inhaltsstoffen in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, stehen Ihnen unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Die aktuelle Herkunftsdeklaration unserer Produkte liegt im Restaurant aus.

Coupe / Glacé Karte

Dänemark

GF|V

2 Kugeln weisses Vanille-Eis
warme Schokoladensauce | weisser
Schokoladen - Crumble

Dubai

V

2 Kugeln Pistazien-Eis
Schokosauce | Engelshaar

Milan

V

2 Kugeln Kaffee-Barista-Eis
Espresso | Amaretti

Stockholm

GF|V

2 Kugeln Joghurt-Waldbeere-Eis
Heidelbeerkompott
Hafer-Crumble

Coupe 2 Kugeln
Coupe 3 Kugeln

12
15.5

Unsere Glacé Aromen

Vanille | Schokolade | Kaffee-Barista | Caramel
Joghurt-Waldbeere | Pistazie
Stracciatella | Matcha Latte

Sorbets

Himbeere | Erdbeere | Granny-Smith-Apfel | Aprikose

1 Kugel Eis

4.5

Tageskuchen

6.5

mit Portion Rahm

1.5

Alle Preise sind in CHF angegeben und enthalten 8,1 % Mehrwertsteuer.
Für Informationen zu Inhaltsstoffen in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
stehen Ihnen unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne zur Verfügung.
Die aktuelle Herkunftsdeklaration unserer Produkte liegt im Restaurant aus.

Entrées

Salade d'été

Crudités | graines caramélisées | cresson du jardin
Vinaigrette maison

VG|LF|GF

13

Salade melon-feta

Melons marinés | menthe | feta végétalienne à base
de lait de coco

VG|LF|GF

18

Tomates d'été colorées

Burrata | roquette

GF|V

22

Tartare de bœuf de l'Île Saint – Pierre 70 g

Câpres | beurre | oignons | pain

25

SECRETO Suisse Duroc Cochon aux herbes

Viande de porc délicatement marbrée,
également appelée « filet caché »
pois | huile aux herbes | pousses de pois

LF|GF

18

Tous les prix sont en CHF, TVA de 8,1 % incluse. Pour toute information concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel.

La déclaration actuelle de provenance des denrées alimentaires est affichée au restaurant.

V: vegetarian

VG: vegan

LF: sans lactose

GF: sans-gluten

Plats principaux

Entrecôte de bœuf suisse 180gr	LF GF	47
Rib Eye de veau suisse 180gr	LF GF	56
Sandre des Alpes suisses	LF GF	45
Saumon de Lostallo	LF GF	34
6 crevettes Black Tiger	LF GF	49

Choisissez librement un accompagnement ainsi qu'une sauce.

Frites	LF GF	Jus au porto	LF GF
Gratin de pommes de terre	GF	Beurre aux herbes	GF
Pomme de terre, crème acidulée	GF	Mayonnaise à l'ail	LF GF
Courgettes rôties	LF GF	Beurre blanc	GF
Risotto aux champignons	GF	Sauce tartare	GF
Salade d'été	LF GF		

Accompagnement supplémentaire 8.50 et sauce supplémentaire 5.00

Déclinaison de patate douce	VG GF LF	28
Rôtie en purée croustillante		

Tous les prix sont en CHF, TVA de 8,1 % incluse. Pour toute information concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel.

La déclaration actuelle de provenance des denrées alimentaires est affichée au restaurant.

V: vegetarian

VG: vegan

LF: sans lactose

GF: sans-gluten

Les recommandations du Chef

<i>Sandre des Alpes suisses</i> Risotto au safran salade de fenouil beurre blanc au champagne	GF	49
<i>Crevettes Black Tiger</i> Tagliatelle beurre blanc au champagne		49
<i>Émincé façon zurichoise</i> Veau bœuf rösti sauce à la crème champignons	GF	42
<i>Émincé végétarien à la zurichoise</i> Tofu Rösti Légumes Champignons	GF VG	32

Tous les prix sont en CHF, TVA de 8,1 % incluse. Pour toute information concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel.

La déclaration actuelle de provenance des denrées alimentaires est affichée au restaurant.

V: vegetarian

VG: vegan

LF: sans lactose

GF: sans-gluten

Desserts

<i>Assiette de fromages de Nods</i> Beurre Chutney	V	16
<i>Crème brûlée d'Île Saint-Pierre</i> Fruits Menthe	GF	11.5
<i>Pêche au thym cuite sous vide</i> Glace au thé vert matcha latte chocolat gelée de pêche sanguine	V GF	14
<i>Tomme Fleurette truffée</i> Trüffelperlen Feigengel Kresse	V GF	16
<i>Griotte dans toute sa diversité</i> Mousse chocolat amarante meringue poivre rose	V GF	18

Tous les prix sont en CHF, TVA de 8,1 % incluse. Pour toute information concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel.

La déclaration actuelle de provenance des denrées alimentaires est affichée au restaurant.

V: vegetarian

VG: vegan

LF: sans lactose

GF: sans-gluten

Coupe des Glacés

Danemark

GF|V

2 boules de glace vanille blanche
sauce au chocolat
quinoa au chocolat blanc

Milan

V

2 boules de glace café-barista
espresso | amaretti

2 boules de glace
3 boules de glace

Dubai

V

2 boules de glace pistache
sauce au chocolat
cheveux d'ange

Stockholm

GF|V

2 boules de glace yaourt-
fruits-de-bois | myrtilles
crumble d'avoine

12
15.5

Nos Parfums de glace

Vanille | Chocolat | Café-barista | Caramel | Yaourt-Fruits-de-bois
Pistache | Stracciatella
Matcha Latte

Sorbets

Framboise | Fraises | Pommes Granny Smith | Abricots

1 boule de glace

4.5

Gâteau du jour

6.5

avec portion de crème chantilly

1.5

Tous les prix sont en CHF, TVA de 8,1 % incluse. Pour toute information concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel.

La déclaration actuelle de provenance des denrées alimentaires est affichée au restaurant.

V: vegetarian

VG: vegan

LF: sans lactose

GF: sans-gluten