

THE SUSHI SELECTION

THUNFISCH TARTAR ROLLE
Avocado, schwarzer Sesam

LACHSROLLE
Cremiger Philadelphia Käse

GARNELENROLLE
Gurke, Avocado

CALIFORNIA ROLLE
Schneekrabbe, Avocado, Tobiko

CAESAR ROLLE
Hühnerfleisch,
Sardellenmayonnaise, Speck

GEMÜSEROLLE

“BURGER” SUSHI
Lachs – Avocado – Gurke –
Teriyaki Sauce

NIGIRI (Auswahl 6 Stk.)
Garnele - Thunfisch – Lachs

SASHIMI (Auswahl 12 Stk.)
Lachs - Thunfisch - Garnele -
Wolfsbarsch

SUSHI (Auswahl 22 Stk.)
Rollen und Nigiri



ZUBEREITUNGSTEMPERATUR

Rare 45° - 50°

Sealed outside while center is warm throughout

Medium Rare 55° - 60°

Centre is very red, slightly brown toward the exterior portion

Medium 60° - 65°

Centre is light pink, outer portion is brown

Medium Well 65° - 70°

Brown from edge to edge with slight pink center

Well Done 70°

Very firm with little juice, brown throughout

VORSPEISEN - SALADS

BRUSCHETTA MIT SAN DANIEL PROSCIUTTO
Tomatenmarmelade, Basilikum und frischer Burrata Mozzarella

LATTICHERZEN MIT TALAGANI KÄSE
getrocknete Feigen, Rotwein Vinaigrette

“BONBON” MIT ZIEGENKÄSE
gebratenes Gemüse, Basilikumpesto und Tomatensirup

BEEF TARTAR
auf Toastbrot.
Serviert mit Sellerieknollen-Püree und pochierem Ei mit Trüffel



AUSERWÄHLTE FLEISCH-SCHNITTARTEN-PREMIUM QUALITÄT

BLACK ANGUS RIB EYE STEAK, U.S. 300GR
(Trockenreifung 150 Tage)

RINDFLEISCH FILET 250GR

RINDFLEISCH PRIME RIB STEAK 500GR
(Trockenreifung 28 Tage, Irish Beef)

GRIECHISCHER KONTOSOULI MIT PICANHA 350GR
(Trockenreifung 150 Tage, Ozean Rindfleisch)

RINDFLEISCH TAGLIATA BLACK ANGUS 300GR
(Trockenreifung 150 Tage, Irland)

RINDFLEISCH BURGER BLACK ANGUS, U.S. 250GR

BEILAGEN

FOIE GRAS 50GR

KARTOFFELPÜREE MIT TRÜFFELAROMA

CHAMPIGNON-RAGOUT

BABY KARTOFFEL MIT BUTTER & THYMIAN

HAUSGEMACHTE MACARONI AU GRATIN
MIT GRAVIERA KÄSE

FRISCHE BRATKARTOFFEL, FRITTIERT
IN OLIVENÖL, MIT MEERSALZ

BIOLOGISCHES GEMÜSE VOM GRILL

FRISCHER SALAT

SAUCEN

BEARNAISE

GRAVY

PFEFFER

PORCINI
CHAMPIGNONCRÈME

TERIYAKI

Mehrwertsteuer Im Preis Inbegriffen - «Der Konsument Ist Nicht Zur Zahlung Verpflichtet - Wenn Der Zahlungsbeleg (Quittung-Rechnung) Nicht Ausgehändigt Wird» - Verantwortliche Person Für Die Umsetzung Der Gesetzlichen Regelungen: Hoteldirektor



WEITERE AUSWAHLEN

LAMM CHOPS 400GR

SCHWEINEFLEISCH
SPARE RIBS 300GR

FREILANDHUHN
AUS KORFU

DESSERTS

MILLEFEUILLE
MIT DIPLOMAT CRÈM
Rotes Früchte Coulis

TATEN TARTE
karamellierte Äpfel, Zitronen-Financier
Serviert mit Pistazien Eiscreme

