

# *Herzlich willkommen!*

## *Unsere Philosophie*

Zur Einfachheit zurück, weg von dem Künstlichen, Sterilen und Ungemütlichen. Wir wollen ein Restaurant sein, in dem man sich wohl fühlt, hervorragend essen kann und in dem man gerne mal ein bisschen länger sitzen bleibt.

**Sarah Hartmann & Claire Kuhn**

## *Hauptsache frisch, transparent, "einfach" & gut*

Ich verbinde die traditionelle mitteleuropäische Küche mit mediterranen & asiatischen Akzenten und möchte mich wegbewegen von dem molekularen Abstrakten unserer Zeit; hin zu einem ehrlichen Essen was einen emotional berührt.

Ehrlich und verständlich soll es sein!

Vielleicht sogar eine Geschmacksreise an den Herd unserer Großmütter?!

**Lukas Strejcek**

## *Wir würden uns sehr freuen,*

Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

Wir haben immer wieder „gluschtigi“ Gerichte die nicht auf der Karte stehen und welche wir Ihnen gerne mündlich empfehlen. Das kann mal ein knuspriges Lamm aus dem Puschlav sein, ein saftiges Stück Fleisch vom Holzen Wollschwein aus Ennetbürgen oder auch mal ein ganzer Fisch im Ofen gebraten.

Lassen Sie sich von den Kreationen Lukas überraschen oder stellen Sie sich selber was zusammen. Den Fantasien sind keine Grenzen gesetzt, alles was wir da haben, kann belieben kombiniert werden.

Mit einem Lächeln:

**Ihr Camino Team**



# *Menu Surprise*

Nach dem die Nachfrage so gestiegen ist, haben wir uns entschieden,  
dass wir Ihnen ein Überraschungsmenü anbieten möchten.

So können Sie den Abend in vollen Zügen geniessen  
und müssen sich über nichts Gedanken machen?

Lassen Sie sich von Lukas überraschen!  
Sie werden es nicht bereuen!

Das Menü kann nur Tischweise bestellt werden.

## *Menu Surprise*

**Vorspeise, Zwischengang, Hauptspeise, Käse oder Dessert**

**CHF 79.00**

Die Preise in der Karte verstehen sich in CHF + inkl. 8% MwSt.

## *Vorspeisen*

<b>Blattsalat mit Himbeeren</b> grüner Spargel und Büffelmozzarella	18.00
<b>„Thai Style“ Thunfisch Salat</b> kurzgebratener Tuna, Sprossen, Koriander, Chili	27.00
<b>Krabbenfleisch Salat mit Avocado</b> Sojasauce , Chili, Limette und Sprossen	28.00
<b>Rindstartar</b> Kapernäpfel, Sardellen, Parmesan, Stangensellerie	28.00

## *Warme Vorspeisen*

<b>Scharfes gelbes Thai-Curry-Süppchen</b> gebratene Riesenkrevette	18.00
<b>Gazpacho Andaluz mit Calamaretti</b> Gurke und Ei	18.00
<b>Pulpo vom Grill mit hausgemachter Zitronen Mayo</b> Zucchini-Auberginen Salat, Minze und Koriander	27.00
<b>Hausgemachte Kalbsbrasato Ravioli</b> Artischockenpüree und Eierschwämmli	28.00

## *Hauptspeisen*

### *Fisch & Meeresfrüchte:*

<b>Taglioline mit Meeresfrüchten</b> Hummerschaum und Kirschtomaten	39.00
<b>Tuna Steak vom Grill</b> Petersilien Couscous und Babylattich	48.00
<b>Bouillabaisse mit Wolfsbarsch</b> Meeresfrüchte und Oliven Crostini	49.00
<b>Bretonischer Seeteufel aus Roscoff an Safranschaum</b> grüner Spargel und Kartoffelgnocchi	54.00

### *Fleisch:*

<b>Rindstartar mit Rosmarinkartoffeln</b> Kapernäpfel, Sardellen, Parmesan, Stangensellerie	42.00
<b>Kotelette vom Puschlaver Bergschwein an Salbeibutter</b> Hausgemachte Tagliatelle, Spinat und Eierschwämmli	44.00
<b>Grilliertes Rib Eye vom Kalb</b> Speck, Babylattich, Cuore di Bue Tomaten und Estragon Mayo	54.00
<b>Irishes Rindsfilet</b> Kartoffelstock, Spinat und Trüffeljus	54.00
<b>Rossini</b> (mit gebratener Entenleber)	64.00

## *Dessert*

<b>Blätterteigschnitte mit Mascarpone</b> frische Beeren und & Erdbeer-Rhabarber Glace	16.00
<b>Tortino al cioccolato Valrhona „Abinao 85%“</b> (15 min.) Sauerrahm Glace	16.00
<b>Mini mini Dessert</b> Crème brûlée	5.00
<b>Glace und Sorbets</b> hausgemacht!	4.50
<b>Amaretti Truffes</b> Confiserie Zehnder	4.50

## *Käse*

<b>Käsevariation</b> Tessiner Früchtesenf	18.00
--	-------

## *Süsswein*

<b>Banyuls Reserva / Languedoc-Roussillon</b>	<b>5cl</b>	<b>9.00</b>
Domaine La Tour Vieille <i>Grenache noir, Grenache gris, Carignan</i> 50 % im Eichenfass, 50 % im Stahltank. Der Wein wird anschliessend in Bonbonnes (Glasbehälter) im Freien gelagert, was den Alterungsprozess beschleunigt und ihm auch die gewisse dunkle Farbe sowie eine dezente Rauchnote verleiht. Dieser Dessertwein ist nicht millésimé, sondern drei bis vier Ernten werden zusammengemischt. Sehr intensiv und fein. Ein ausgeprägtes Bouquet mit würzigen Noten von dunkler Schokolade und Kaffee. Der diskrete Duft von Toast und Rauch, in Kombination mit Aromen von reifen schwarzen Beeren und Kirschen.		

# *Herkunft unserer Lebensmittel:*

## *Fleisch:*

<b>Wild</b>	Schweiz
<b>Kalbfleisch</b>	Schweiz
<b>Schwein</b>	Schweiz
<b>Lamm</b>	Schweiz
<b>Rindfleisch</b>	Schweiz / Irland
<b>Geflügel</b>	Schweiz / Frankreich
<b>Salumi</b>	Schweiz / Italien / Spanien

## *Fisch:*

<b>Süsswasser</b>	Schweiz
<b>Salzwasser</b>	Atlantik / Pazifik

## *Lieferanten:*

<b>Bianchi</b>	Zürich
<b>Marinello</b>	Zürich
<b>Aleardi</b>	Zürich
<b>Chäs &amp; Co.</b>	Zürich
<b>Augustus Feinkost</b>	Zürich
<b>Fideco</b>	Murten
<b>Sapori del Sud</b>	Ascona
<b>Zanetti</b>	Puschlav
<b>Rolf Beeler</b>	Nesselbach
<b>Holzen Fleisch</b>	Ennetbürgen