

Menu Surprise

4-Gang Menü mit Käse oder Dessert

Das Menü kann ab 2 Personen bestellt werden.
84.00

Vorspeisen

Kopfsalat Herzen

grüner Spargel, ganze Erbsen, Zitrone und Olivenöl
16.00

Pulpo vom Grill

Kartoffeln & Chorizo
27.00

Rindstartar mit grünem Spargel

Bärlauch & Parmesan
28.00

Vitello tonnato «Camino»

grillierter Tuna, grüner Spargel und gekochtes Ei
28.00

Duo von der Entenleber

Rhabarber Gelee, Erdbeeren, Balsamico & hausgemachtes Brioche
29.00

Warme Vorspeisen

Scharfes gelbes Thai-Curry-Süppchen

gebratene Riesenkrevette
18.00

Erbsen-Wasabi Süppchen

Lachsforellen Tartar
18.00

Tagliatelle mit Morcheln

Weisswein, Schlagrahm, Kalbsjus und Belperknolle
25.00

Die Preise in der Karte verstehen sich in CHF + inkl. 7.7% MwSt.

Hauptspeisen

Fisch & Meeresfrüchte:

Hausgemachte Tagliatelle mit Meeresfrüchten

Hummerschaum und Kirschtomaten
39.00

Tuna Steak vom Grill

Udon Nudeln, Curryöl, Pak Choi, Sprossen & Soya-Limettensauce
48.00

Steinbutt an Weissweinschaum

zweierlei Spargel und Petersilien Kartoffeln
59.00

Fleisch:

„Kalbshacktätschli Camino“

Bratkartoffeln, grüner Spargel und Balsamico Jus
37.00

«Mistkratzerli»

geröstete Artischocken und Kartoffelstock
38.00

Rindstartar mit grünem Spargel

Bärlauch, Parmesan und Bratkartoffeln
42.00

Irishes Rindsfilet

Kartoffelstock, Blattspinat und Trüffeljus
58.00

Irishes Rindsfilet „Rossini“

Kartoffelstock, Blattspinat und Trüffeljus
(mit gebratener Entenleber)
68.00

Dessert

Cheesecake im Glas

frische Beeren und Erdbeer-Rhabarber Glace
16.00

Tortino al cioccolato Valrhona „Abinao 85%“ (15 min.)

Vanille Glace
16.00

Dessertvariation

16.00

Mini mini Dessert

Crème brûlée
5.00

Glace und Sorbets

hausgemacht!
4.50

Amaretti Truffles

Confiserie Zehnder
4.50

Käse

Käsevariation

Tessiner Früchtesenf und Schlorziflade
18.00

Süßwein

Banyuls Reserva / Languedoc-Roussillon

Domaine La Tour Vieille

Grenache noir, Grenache gris, Carignan

Der Wein wird 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.

5cl 9.00