

RESTAURANT  
*Cabrio*

Entdecken.  
Geniessen.  
Erinnern.

## Vorspeisen

### **Nüsslisalat mit süß-sauren Kürbiskugeln**

Radieschen, Granatapfelkerne, Randen-Gel,  
Kerbel, Kräuter-Olivenöl, Balsamico aus dem Holzfass

**16.-**

### **Gemischter saisonaler Blattsalat**

Frisée, Rucola, Tomatenmousse, gepuffter Quinoa,  
Randen- und Mango-Gel, Basilikum, Sellerie-Apfel-Vanille-Vinaigrette

**18.-**

### **Avocadotatar**

Granatapfelkerne, rote und weisse Grapefruitfilets,  
Olivenöl, Yuzu, Kerbel, Sakura-Kresse

**23.-**

### **Gebeizter Royal-Lachs mit Randenpulver**

Gebeizter Lachs, gewürzter Sauerrahm, aromatisiertes Öl,  
Olivenperlen, Forellenkaviar, handgezupfter Kräutersalat

**29.-**

## Spezial

### **Tatar vom Rind**

Heimisches Rind, Kapern, Cornichons, Schalotten, Schnittlauch,  
Eigelb, Senf, Ketchup, Olivenöl, Kognac, Salzbutter, Brioche-Toast

**70 g | 140 g**

**29.- | 39.-**

*Am Tisch serviert*



## Suppen

### Alpstein-Poulet-Consommé

Wurzelgemüse, Schnittlauch, Basilikumraviolini im Safranteig

16.-

### Weisse Tomatencrèmesuppe



Kräuteröl, Olivenölkaviar, Basilikum

16.-

---

## Pasta und Risotto

### Spaghetti Mediterran



Handgefertigte Spaghetti, Chili, Knoblauch, Petersilie

23.-

### Conchiglioni – Muschelpasta

Zitronenbuttersud, Cherrytomaten, Riesengarnelen, Frühlingslauch, Basilikum, Kräuteröl

29.-

### Handgemachte Tagliolini

Weisse Trüffelsauce, frischer Trüffel

34.-

### Safranrisotto



Ringelbeete, Zitrusfrüchte, Yuzu-Gel, Affilla Cress

28.-



## Fisch

### **Pochierter Saibling**

Karotten-Koriander-Kruste, weisse Fischsauce mit Kräuteröl  
und Forellenkaviar, Spinat, Safrangnocchi

**44.-**

### **Gebratenes Steinbuttfilet**

Bouillabaisse-Fond, Zitronen-Butter-Reis, Karottenkugeln,  
Sugar Snaps, Gartenerbsen, Gremolata

**46.-**

## Spezial

### **Seezunge für 2 Personen**

Gebratene ganze Seezunge ca. 1000 g,  
Champagnersauce, Salzkartoffeln, Kapern, Zitronenfilets,  
Spinat, Zweierlei Karottenkugeln, Sugar Snaps

**pro Person 55.-**

*Wahlweise Seezunge à la meunière*

**Alle Preise in Schweizer Franken.**

**Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.**



**Vegetarisch**



**Vegan**

## Fleisch

### Gebratene französische Maispoulardenbrust

Mascarpone-Prosecco-Risotto, Flower Sprouts, Thymianjus

39.-

### Schweinefilet vom Thurgauer Apfelschwein

Gebratenes Schweinefilet, Rohessspeck, Trüffeljus,  
Kräuterseitling, Kartoffelterrine, Stängelkohl

44.-

### Ossobuco in Malanser Merlot geschmort

Geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe,  
Safranrisotto, Gremolata

46.-

### Rinderfilet Stroganoff

Klassisch, mit Einlagen, Crème fraîche, Butterreis

49.-

### Gebratenes Kalbsfilet

Morcherlrahmsauce, Kartoffel-Mousseline,  
bunte Karotten, Sugar Snaps, Kräuterseitling

56.-

---

## Vegan/Vegetarisch

### Rotes Thai-Gemüsecurry



Bio-Tofu, Pilze, Asia-Gemüse, gedämpfter Reis  
wahlweise mit Riesengarnelen

36.-

3 Stück für 18.-

### Chicorée-Schnitte mit Ziegenkäse



Safrangnocchi, Mimolette-Espuma, Fenchelsalat, Kräuterseitling

34.-



## Lavasteingrill

### Tenderloin (Filet)

140 g, 180 g, 250 g

45.- | 55.- | 70.-

### Rib Eye

450 g

80.-

### Striploin (Entrecôte)

300 g, 454 g

65.- | 85.-

## Special Cuts

ab 2 Personen

### Bistecca alla Fiorentina vom Chianina-Rind

20.- pro 100 g

### Côte de bœuf vom Chianina-Rind

18.- pro 100 g

### Riesen- crevetten 6/8

3 Stück 18.-

*Verfügbarkeiten bitte beim Service anfragen. Auch als Surf and Turf erhältlich.*

## Beilagen

Pommes frites	8.-
Rosmarinkartoffeln	8.-
Grillgemüse	
Aubergine, Zucchini, Peperoni, Pilze	8.-
Blattspinat	8.-

## Saucen

Sauce béarnaise	8.-
Thymianjus	8.-
BBQ-Sauce	8.-
Kräuterbutter	8.-
Café de Paris	8.-
Chimichurri	6.-
Trüffelmayonnaise	6.-

*Eine Beilage, eine Sauce und eine Portion Butter ist beim Lavasteingrill und den Special Cuts inklusive.*

Alle Preise in Schweizer Franken.

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.



Vegetarisch



Vegan

## Desserts

### **Safran-Mango-Pannacotta**

Feigen-Rotwein-Chutney, Vanille, Minze

**14.-**

### **Crème brûlée**

Tahiti-Vanille, Waldbeeren

**16.-**

### **Millefeuille**

Karamellisierter Blätterteig, weisses Schokoladenmousse,  
Waldbeeren, Honig, Kresse, Minze, Himbeerkrokant

**19.-**

### **Minitagesdessert**

Täglich frisch aus der Patisserie

**9.-**

### **Die süsse Werkzeugkiste**

Täglich frische und feinste Kreationen – wählen Sie Ihre Lieblingsstücke:

2 kleine | 2 mittlere | 1 grosses

**4.- | 6.- | 9.-**

## Glace und Sorbet

**Glace: Fior di Latte, Pistazie, Schokolade, Vanille** 

**5.00**

**Sorbet: Himbeere, Mango, Zitrone** 

**5.00**

## Schweizer-Tradition-Käserei

### **Käseplatte**

Feine Selektion vom Käse-Affineur Jumi, handverlesene  
Käsespezialitäten mit aromatischer Tiefe, serviert mit verschiedenen  
Senfsorten, Honig und Früchtebrot, Walnüsse, Trauben

**kleine Portion 19.- | grosse Portion 26.-**

Alle Preise in Schweizer Franken.

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.



Vegetarisch



Vegan

## Deklaration

Rind	US*, Schweiz, Italien
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Frankreich, Schweiz
Saibling	Schweiz, Island
Steinbutt	Frankreich
Seezungen	Frankreich
Garnelen	Vietnam
Kaviar	China, Italien
Lachs	Schweiz, Grossbritannien, Norwegen

\*US-Beef ist mit Hormonen behandelt