

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, handgezipfter 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

Alle Preise in Schweizer Franken.

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



Vegetarisch



Vegan

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

Zitronenbittersud, Cherrytomaten, Riesengarnelen,
Frühlingslauch, Basilikum, Kräuteröl

29.–

Handgemachte Tagliolini

Weisse Trüffelsauce, frischer Trüffel

34.–

Safranrisotto

Ringelbeete, Zitrusfrüchte, Yuzu-Gel, Affilla Cress

28.–

Alle Preise in Schweizer Franken.

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



Vegetarisch



Vegan

Fisch

Pochierter Saibling

Karotten-Koriander-Kruste, weisse Fischeauce 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, Kartoffelterrinen, 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

Morchelrahmsauce, 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.–

Alle Preise in Schweizer Franken.

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



Vegetarisch



Vegan

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

Karamellierter 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