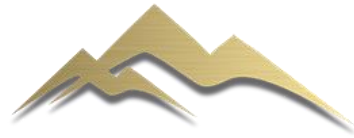




Grüezi  
Herzlich  
Willkommen



Bienvenue  
Benvenuto  
Welcome

*Chef Gianni Banuta wünscht*

---

Bon appétit

---

*Schattenberg oder auch  
Schattenhalb genannt*

*So nennt man im  
Gegensatz zu  
Sonnenberg oder  
Sonnenhalb solche  
Berghänge, die nach  
Norden / Nordwesten  
schauen und daher  
meist im Schatten liegen.*

*Was uns ausmacht*

Spezialist in **mediterran,**  
Ernährungstrends Italienische und französische Feinschmeckerküche

Leidenschaftlich *Vielältig*

*Regional* KULINARIK

**MODERNE UND  
TRADITIONELLE  
GASTRONOMIE**

Gewinner "Spiel der Köche "



## VORSPEISEN

### **Rindstatar - 28 CHF**

gewürzt mit Kräutern, Gewürzen des Küchenchefs und Chili, serviert mit geröstetem Brot und Butter

### **Gebratener Auberginesalat mit Kalbsleber und schwarzer Trüffel- 26 CHF**

geräuchertes Karottenpüree, Fetakäse und Bio-Olivenöl

### **Thunfisch TATAKI mit Avocado-Mousse - 30 CHF**

Rote-Beete-Gelee , Forellenkaviar und hausgemachte Mango-Teriyaki-Sauce

### **Spanischer Oktopus mit Aioli-Sauce - 30 CHF**

gegrillter Oktopus serviert mit Babykartoffeln, gewürzt mit Rosmarin und geräucherter Paprika

### **Burrata - 22 CHF**

Fenchelsalat, Apfel, Nüsse, Kirschtomaten und hausgemachtes Basilikum Öl

### **Knuspriger Garnelensalat - 26 CHF**

grüne Blätter mit Avocado, geröstete Rote Beete, Kirschtomaten, süßes Mais und hausgemachter Mango-Honig-Vinaigrette mit Limette

### **Griechischer Salat - 22 CHF**

grüne Blätter gemischt mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Paprika, Oliven und organischem Oregano-Olivenöl

## ITALIENISCHE PASTA

### **Pappardelle mit Rinderstreifen und Waldpilzen - 32 CHF**

in einer sonnengetrockneten Tomatensauce mit cremigem, gereiftem Parmesan

### **Spaghetti Frutti di Mare - 32 CHF**

gemischte Meeresfrüchte mit einer Butter-Basilikum-Sauce und gerösteten Kirschtomaten

### **Gratin Quattro Formaggi Pasta - 26 CHF**

im Ofen gebackene Pasta in einer cremigen Sauce mit vier verschiedenen Käsesorten, gratiniert mit Mozzarella

\*\*\*Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie es uns wissen\*\*\*

\*\*\*Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. 7.7%\*\*\*

## HAUPTSPEISEN

### **Sepien mit cremigem Jasminreis - 42 CHF**

T Teppanyaki -Zubereitung von Sepien mit cremigem Jasminreis, serviert mit weißer Wermutsauce mit Estragon

### **Gebratene Entenkeule Wellington- 44 CHF**

dazu gebackenes Süßkartoffelpüree mit Kürbis, gegrillte Pilze und Himbeersauce

### **Seebarsch mit thailändischer grüner Sauce - 42 CHF**

serviert mit Pak Choi, geröstetem Selleriepüree mit schwarzen Oliven, Babykarotten und Forellenkaviar

### **Kalbsbäckchen mit marokkanischen Gewürzen - 48 CHF**

Kartoffelgratin mit Emmentaler Käse und Kalbs-Demiglace-Sauce mit spanischem Rotwein

### **Gegrillte mediterrane Dorada - 42 CHF**

gewürzt mit Kräutern und Zitrone, serviert mit geröstetem Gemüse und kleinem grünem Salat

## FLEISCHLIEBHABER-STEAKS

serviert mit hausgemachten Sauce und einer Beilage: ( Pommes, gegrillte Gemüse, Pilzen oder Rosmarin-Knoblauch-Babykartoffeln)  
(Menge des Fleisches ist roh )

### **Rinder-Tomahawk für 2 Personen ( Black Angus ) - 119 CHF ( 1000gr )**

### **Rib-Eye Steak ( Black Angus ) - 58 CHF ( 300gr )**

### **Chef's Spezial Burger Rind ( Black Angus ) - 42 CHF oder Poulet - 39 CHF**

serviert mit Pommes , hausgemachtem Butterbrot, Gänseleber, Ei, Cheddar-Käse, Tomate, Essiggurken und Salat

### **Gegrillter Meeresfrüchte-Teller für 2 Personen - 119 CHF ( 1000gr )**

mit Oktopus, Sepien, Dorada, Muscheln und Garnelen, serviert mit 3 Beilagen und 3 Saucen: Cocktailsauce, Tartar-Sauce und Zitronen-Buttersauce

### **Lammkarree ( Neuseeland ) - 48 CHF ( 250gr )**

### **Gebratenes "Güggeli" vom grill ( Schweiz ) - 38 CHF ( 300gr )**

## DESSERT

### **Chef's Tiramisu - 16 CHF**

serviert im Glas, mit Cacao Pulver

### **Italian Cheesecake - 16 CHF**

serviert im Glas, mit Mango und Erdbeeren

**\*\*\*Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie es uns wissen\*\*\***

**\*\*\*Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. 7.7%\*\*\***

## Deklaration

Lamm – Neuseeland

Güggeli – Schweiz

Kalbsbacken – Schweiz

Ente- Frankreich

Kalbsleber – Schweiz

Rinderfilet (black Angus) – Australien

Rib Eye (black Angus) Ireland



**\*\*\*Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie es uns wissen\*\*\***  
**\*\*\*Die Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. 7.7%\*\*\***