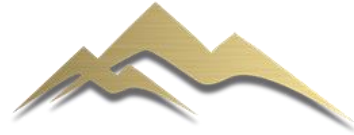




Grüezi
Herzlich
Willkommen



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

Rinder Tatar - 29 CHF

aromatisiert mit Kräutern, Kochgewürzen und Chili, serviert mit geröstetem Brot und Butter

Schweizer Lachs Gravlax mit spanisch-galizischen Oktopus - 29 CHF

Forellenkaviar und spezielle Joghurtsauce, aromatisiert mit Ingwer und grünem Öl

Thunfisch TATAKI mit Wassermelone - 30 CHF

Avocado-Mousse, Rote-Beete-Gelee und hausgemachte Mango-Teriyaki-Sauce

Gebratener Auberginesalat mit Kalbsleber und schwarzer Trüffel- 24 CHF

geräuchertes Karottenpüree, Feta-Käse und Bio-Olivenöl

Burrata - 22 CHF

Fenchelsalat, Apfel, Nüsse, Kirschtomaten und hausgemachtes Basilikumöl

Caesar Salat - 24 CHF

frischer salat mit hausgemachter Caesar Sauce, gegrillter Poulet Brust, knusprigem Speck

Greek Salat - 22 CHF

grüne Blätter gemischt mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Bio-Oregano-Olivenöl

ITALIAN PASTA

Pappardelle mit Rinderfilet und Waldpilzen - 32 CHF

sauce aus sonnengetrocknete Tomatensauce mit Parmesancreme

Spaghetti mit Meeresfrüchten - 28 CHF

gemischte Meeresfrüchte mit Butter-Basilikum-Sauce

Conchiglioni Gratin mit Ricotta und Pistazien - 28 CHF

Spinatsauce mit Sahne und Mozzarella

Haben sie Allergien? Bitte, lassen Sie es uns wissen

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

HAUPTSPEISEN



Gebratene Entenkeule Wellington - 42 CHF

gebackenes Süßkartoffelpüree mit Kürbis, gegrillten Pilzen und Himbeersauce

Schwarzem Muscheln in Champagnersauce - 36 CHF

scharf serviert mit knusprigen Spezial-Kräutercroutons und Kirschtomaten

CHEF'S TABLE Spezialmenü - 99 CHF

4 Spezialgerichte - Küchenchef Spezialgericht Gourmet - inklusive Dessert (ab 2 Personen)

Kalbsbäckchen mit marokkanischen Gewürzen - 42 CHF

kartoffel Gratin mit Emmentaler Käse , Kalbs-Demi-Glace-Sauce mit spanischem Rotwein

Schweizer Zander - 42 CHF

schwarz geröstetes Selleriepüree, Pak-Choy und Kräuter-Champagnersauce

FLEISCHLIEBHABER - STEAKS

(serviert mit hausgemachten Saucen und einer Beilage: Kartoffeln, Gemüse oder Kartoffelpüree)

(Menge des Fleisches ist roh)

Rinderfilet (Black Angus) - 52 CHF (200 gr)

Rib-Eye Steak (Black Angus) - 56 CHF (280 gr)

Spezial-Burger des Küchenchefs (Black Angus) - 42 CHF

serviert mit hausgemachtem Butterbrot, Gänseleberpastete, Brikäse und Zwiebelmarmelade

Lammkarree - 41 CHF (250 gr)

Güggeli (poulet) - auf Holzkohle gebratenes - 38 CHF (300 gr)

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%*****