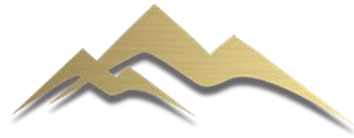




Grüezi
Herzlich
Willkommen



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 "



STARTERS



Beef Steak Tartare - 29 CHF

flavoured with herbs, chef spices and chilly, served with toasted bread and butter

Swiss Salmon Gravlax with Spanish Galician Octopus - 29 CHF

trout caviar and special yogurt sauce flavored with ginger and green oil

Tuna TATAKI with Watermelon - 30 CHF

avocado mousse , beetroot jelly, and homemade Mango-Teriyaki sauce

Roasted Aubergine Salad with Veal Liver and Black Truffle - 24 CHF

smoked carrot puree, feta cheese and organic olive oil

Burrata - 22 CHF

fennel salad ,apple , nuts, cherry tomatoes and homemade basil oil

Caesar Salad - 24 CHF

baby lettuce with homemade Caesar sauce, grilled chicken breast, crispy bacon and tomato

Greek Salad - 22 CHF

green leaves mixed with tomato, cucumber, onion, paprika, olives and organic oregano-olive oil

ITALIAN PASTA

Pappardelle with Beef Tenderloin and wild mushrooms - 32 CHF

sun-dried tomato sauce with parmesan cream

Spaghetti Frutti di Mare - 28 CHF

mixed seafood with butter-basil sauce

Conchiglioni Gratin with Ricotta and Pistachio - 28 CHF

spinach sauce with cream and mozzarella

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

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



MAIN

Roasted Duck Leg Wellington - 42 CHF

baked sweet potatoes puree with pumpkin, grilled mushrooms and raspberry sauce

Mussels in Champagne sauce - 36 CHF

served with crispy special herbs croutons and cherry tomatoes

CHEF`S TABLE special menu - 99 CHF

4 Special Courses - Chef Signature Gourmet Dish - including dessert (minimum 2 person)

Veal cheeks with moroccan spices - 42 CHF

gratin dauphinoise potatoes , veal demiglace sauce with red spanish wine

Swiss Zander - 42 CHF

black roasted celery puree, Pak-Choy and herbs champagne sauce

MEAT LOVERS - STEAKS

(served with homemade sauces and one side dish : Fry Potatoes ,Vegetables or Mashed Potatoes)

Beef Tenderloin (Black Angus) - 52 CHF (220 gr)

Rib-Eye Steak (Black Angus) - 56 CHF (300 gr)

Chef`s Special Burger (Black Angus) - 42 CHF

served with homemade butter-bread, foie gras, brie cheese and onion jam

Lamb Chops - 41 CHF (250 gr)

Charcoal Roasted Chicken *coquelet* - 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%*****