



BRETONISCHE WOCHEN 2025

Brot vom Eigenbrötler / kleines Hummersüppchen / Olivenöl

Bretonisches Menu

- Tuna Tatar / Vichyssoise / Lachskaviar
- Pulposalat / Salmorejo / Olive / Basilikum / Parmaschinken
- Gewürzlachs / Joghurt / Finger Limes / Gurke
- Jakobsmuschel Chevice / Kokosmilch / Zitronengras / Shiitake
- 
- Steinbutt / Safran-Miesmuschel-Nage / Fenchel
- 
- Hummer / Karotten-Ingwersud / Zucchettiperlen
- 
- Wolfsbarsch / Tomatenwürfel / Kapern / Kartoffelknusper
- 
- Joghurtmousse / Kirschen / Pistazieneis / Kracker
- 
- 4 Gänge 115 / 5 Gänge 135

Meerfisch- und Meeresfrüchteplatte kalt serviert

Platte klein CHF 50

- 1 Auster / Eschalotten Vinaigrette
- 1 Wildfang Crevette / Cocktail Sauce
- Miesmuscheln / Aioli
- Taschenkrebis / Hummer
- Tuna Tatar / Vichyssoise / Lachskaviar
- Pulposalat / Salmorejo / Olive / Basilikum / Parmaschinken
- Gewürzlachs / Joghurt / Finger Limes / Gurke
- Jakobsmuschel Chevice / Kokosmilch / Zitronengras / Shiitake

Platte gross CHF 80

- 3 Austern / Eschalotten Vinaigrette
- 3 Wildfang Crevetten / Cocktail Sauce
- Miesmuscheln / Aioli
- Taschenkrebis / Hummer
- Tuna Tatar / Vichyssoise / Lachskaviar
- Pulposalat / Salmorejo / Olive / Basilikum / Parmaschinken
- Gewürzlachs / Joghurt / Finger Limes / Gurke
- Jakobsmuschel Chevice / Kokosmilch / Zitronengras / Shiitake

Kaviar

50 Gramm Baeri Premier Cru / Blinis / Sauerrahm / 115

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

VOR

- Tomatensalat «Caprese» / Parmaschinken / Basilikumpesto / Rucola / Pinien / 26
- 
- Black Angus Siedfleischterriner / Apfel / Senf / Meerrettich / 28
- 
- Asiatische Gemüserolle / Avocado / Shitake / Ingwer / 26
- 
- Austern pro Stück / Eschalotten Vinaigrette / 5
- 
- Hummersuppe / Krustentier Ragout / 22
- 
- Vorspeisen-Variation vom Bretonischen Menu / 40
- 
- Carnaroli-Risotto / Safran / Schweizer Steinpilze / Peperonata / 36
- 
- Kalbs Carne Cruda / schwarzer Trüffel / kalte Kraftbrühe / Toast
- 70 g à 32 / 140 g à 48

HAUPT

Inclusive 1 Beilage nach Wahl

- Kalbs-Hohrücken / Rotweinjus / Schwarzer Trüffel / Selleriegemüse / 58
- 
- Geschmortes Kalbskopfbäggli / Schmorjus / Eierschwämmli / Karotten / 54
- 
- Hauptgänge vom Bretonischem Menu / 58
- Lumilux Cool White
- Rindsfilet «Rossini» / Entenleber / Rotweinjus / junger Blattspinat / 64

BEAT'S SPECIALS

Zubereitungszeit 60 Minuten / Inclusive 1 Beilage nach Wahl

- Ganze Kalbshaxe knusprig gebraten / 1.3 Kilo für 2-3 Personen / 145
- Eierschwämmli ragout / Blattspinat / Rotweinjus
- 

BEILAGEN

Bratkartoffeln / Pommes frites / Nüdeli / Basmatireis / saisonaler Salat / Saisongemüse / 8