

# SPEISEKARTE

## Snacks

---

Grilliertes Brot, Tomate, Knoblauch,  
Grilled bread, Tomato, garlic 9.-

---

Grilliertes Brot, Sobrassada  
Grilled bread, Sobrassada 12.-

---

## Apéro DUPONT

---

*fleisch*

Auberginenpüree, Rinds-Tatar,  
Tomaten-Brot, Chorizo, Oliven, Käse, Brot  
Eggplant puree, beef tartare, tomato bread,  
chorizo, olives, cheese, bread 30.-

---

## Apéro DUPONT

---

*vegi*

Auberginenpüree, Burrata, Tomaten-Brot,  
eingelegte Peperoni, Oliven, Käse, Brot  
Eggplant puree, burrata, tomato bread,  
pickled peppers, olives, cheese, bread 30.-

---

## Vorspeisen

---

Gemischte Blattsalate, Hausdressing\*\*  
Mixed leaf salad, house dressing\*\* 11.-

---

Baby-Lattich vom Grill, Parmesan,  
Vinaigrette\*/\*\*  
Grilled baby lettuce with parmesan  
and vinaigrette\*/\*\* 14.-

---

Bretonische Calamari fritti,  
Peperoncini-Limetten-Mayo  
Fried Bretonic Calamari with  
Peperoncini-Lime-Mayo 24.-

---

Gerösteter Blumenkohl und Aubergine,  
Sojajoghurt, Tahini, Röstbrot\*\*  
Roasted cauliflower and eggplant, soy yogurt,  
tahini, toasted bread\*\* 17.-

---

Burrata, confierte Tomate,  
eingelegte Peperoni, Basilikumöl\*  
Burrata with confit tomato, pickled peppers, basil oil\* 18.-

---

Tatar vom Rind, Röstbrot  
Beef tartare, toasted bread 21.-

---

## Hauptspeisen

fleisch

Pippo Salsiccia,  
Ratatouille, Jus

Pippo Salsiccia, ratatouille, jus

29.-

Tessiner Spare Ribs,  
eingelegter Cima di Rapa, Jus

Ticino spare ribs, pickled cima di rapa, jus

32.-

Mistkratzerli, Rosmarin, Kraut & Rüben

Spring chicken, rosemary, cabbage & turnips

39.-

Tatar vom Rind, Röstbrot

Beef tartare, toasted bread

36.-

Steak DUPONT\*\*\*

wilder Broccoli, Tomaten-Kräuterbutter

Steak DUPONT, wild broccoli, tomato-herb butter

56.-

\*\*\*

Niedergegartes Entrecôte, auf dem Grill  
vollendet und à point serviert.

Slowcooked entrecôte, finished on the grill and served medium.

## Fisch

Pulpo vom Grill, weisse Bohnen, Basilikumöl

Grilled octopus, white beans, basil oil

39.-

## Beilagen

Zu jedem Hauptgang ist eine Beilage inklusive:  
Pommes Frites, Hasselback-Kartoffeln,  
Couscous, Gemüse oder Salat

Each main course includes one side dish: French fries,  
Hasselback potatoes, couscous, vegetables or salad

Jede weitere Beilage

Each additional side dish

8.-

Rindfleisch: Irland. Schweinefleisch: Schweiz.

Salsiccia: Schweiz. Geflügel: Schweiz.

Fisch & Meeresfrüchte: Nordatlantik FAO 27.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Unverträglichkeiten oder Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden jederzeit gerne.

# Hauptspeisen

*vegi/vegan*

---

<b>Aubergine paniert, Burrata, Limette*/**</b> Breaded eggplant, burrata, lime*/**	34.-
<b>Planted Steak, wilder Broccoli, Tomaten-Kräuterbutter**</b> Planted steak, wild broccoli, tomato-herb butter**	36.-
<b>Weisse Spargeln aus der Region, Limetten-Hollandaise*</b> Regional white asparagus, lime hollandaise*	40.-
<b>+Portion gekochter Beinschinken</b> +Portion of ham	8.-

---

# Hausgemachte Dessert

---

<b>Blaubeer Streuselkuchen**</b> Blueberry cake with crumble**	9.-
<b>Zitronentarte, Meringue-Glacé</b> Lemon curd, meringue ice cream	14.-
<b>Mousse au Chocolat, Salzkaramell</b> Chocolate mousse, salted caramel	12.-
<b>Cheesecake Brûlée, Petit-Beurre, Beeren</b> Cheesecake brûlée, short bread, berries	14.-

---

# Kinder

---

<b>Chicken Slices &amp; Pommes Frites</b> Chicken Slices & Pommes Frites	18.-
<b>Penne mit Butter</b> Penne with butter	12.-
<b>Penne mit Tomatensauce</b> Penne with tomato sauce	14.-
<b>Portion Pommes Frites</b> Penne with tomato sauce	8.-

---

Beef: Ireland. Pork: Switzerland.  
Salsiccia: Switzerland. Poultry: Switzerland.  
Fisch & Seafood: North-east-atlantic FAO 27.

Information about ingredients in our dishes that may trigger intolerances or allergies is available to our staff at any time.