

SNACKS

TRIO LEVANTE <i>Geräucherte Aubergine Hummus, Gurkenjoghurt Kräutersalz, Olivenöl Hausgemachter Sesam-Bagel</i>	28.-	COCO SOUP DUMPLING <i>Gefüllt mit doppelt eingekochter Consommé, 3 Stück</i>	21.-
COCO GRILLWURST <i>Nach unserem eigenen Rezept, hergestellt von der Metzgerei Widmer im Toggenburg</i>	16.-	SHRIMP TEMPURA BITES <i>Sriracha-Mayonnaise Limette</i>	24.-

STARTERS

TUNA SASHIMI <i>Tomatenvinaigrette Kapern, Koriander</i>	26.-	CARPACCIO TARTUFI <i>Trüffel, Trüffelvinaigrette Champignons, Baumnüsse Parmesan, Rucola</i>	29.-
OJO DE AGUA RINDSTATAR <i>Feinstes Rind von Dieter Meiers Estancia in Argentinien, Kapern Cornichons, Schalotten</i>	26.- 39.-	KÜRBIS- CRÈMESUPPE <i>Kokos, Kerne, Kernöl</i>	16.-
BABY-RANDE VOM HOLZKOHLEGRILL <i>Von der Familie Bär vom Bürkliplatzmarkt, Apfel, Pistazie Stracciatella, Basilikum</i>	21.-	GRILLIERTES KNOCHENMARK <i>Kräutersalat Grilliertes Knoblauchbrot</i>	19.-
		NÜSSLISALAT <i>Eierschwämmli, Croutons Feigen, Haselnussdressing</i>	17.-

PASTA

FETTUCCINE CON FUNGHI <i>Sauteierte Waldpilze, Peperoncino, Knoblauch Frühlingszwiebeln, Parmesan</i>	29.-
TORTELLINI MARE <i>Zürcher Crevetten, Aglio, Olio, Peperoncino</i>	36.-
HUMMER SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA <i>Hummer, Tomate, Peperoncino, Basilikum</i>	44.-
TAGLIATELLE «CANARD» <i>Frische Tagliatelle in intensivem Entenjus, am Tisch mit der Entenpresse vollendet – eine Hommage an den französischen Klassiker.</i>	39.-

Entrecôte, Rindsfilet und Ribeye: Argentinien (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.) Ente: Frankreich; Lamm: Neuseeland; alle anderen Fleischstücke: Schweiz; Crevetten: Vietnam, Schweiz; Tuna: Philippinen; Wolfsbarsch: Griechenland; Hummer: Kanada; Trüffel: Europa; Mozzarella und Stracciatella: Italien; Alle Brot- und Backwaren werden in der Schweiz produziert. Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

SIGNATURES & GRILL

BLACK ANGUS FILET BURGER 48.- <i>Coleslaw, Trüffelmayonnaise Lattich, Tomate, Cheddar</i>	RIB EYE 59.- <i>250 g, Argentinien</i>
REHRÜCKEN p.P. 76.- FÜR 2 PERSONEN <i>Preiselbeerapfel, Röstgemüse Quarkspätzli, Rotkraut Marroni, Eierschwämmli Wildrahmsauce</i>	POULET PAILLARD 34.- <i>200 g</i>
KNUSPRIGE ENTENBRUST 48.- <i>Datteljus karamellisierte Marroni Quarkspätzli, Rotkraut</i>	LAMM KEBAB 32.- <i>Fladenbrot, Krautsalat Hummus, Tzatziki Aubergine, Tomatensalsa</i>
REHSCHNITZEL 52.- <i>Preiselbeerapfel, Röstgemüse Quarkspätzli, Rotkraut Marroni, Eierschwämmli Wildrahmsauce</i>	RIB EYE KEBAB 39.- <i>Fladenbrot, Krautsalat Hummus, Tzatziki Aubergine, Tomatensalsa</i>
KALBSKOTELETT 62.- <i>von der Insel Ufnau</i>	TUNA STEAK 42.- <i>200 g</i>
	LOUP DE MER BUTTERFLY p.P. 39.- FÜR 2 PERSONEN <i>Tomaten, Kräuter, Olivenöl</i>

Jeder Hauptgang wird mit einer Sauce Ihrer Wahl serviert.

Sides

Trüffelmais	12.-
Fries mit Trüffelflavour	14.5
Röstgemüse	8.-
Quarkspätzli	8.-
Crispy Safran Reis	8.-

Saucen

je 4.-

Chimichurri
Kalabrisch Chili-Butter
Gerösteter Knoblauch & Zitrone
Eierschwämmli-sauce
Sauce Béarnaise

DESSERT

COUPE COCO 13.- <i>Softeis, knuspriges Kataifi Pistazien, Honig, Zitronenzeste</i>	MANGOFRUCHT 16.- «CÉDRIC GROLET» <i>Mango, Passionsfrucht Biskuit, Mousse, Kompott</i>
TIRAMISU CAKE 13.- <i>Espresso, Kahlúa, Orange, Kakao</i>	CAROTTE CAKE 13.- RELOADED <i>Karottenkuchen, Yuzu Vanille-mousse karamellisierte Pekannüsse</i>