



# À LA CARTE

## SOUPS

### TAGESSUPPE SOUP OF THE DAY

15.-

### SALMOREJO ANDALUZ

TYPISCHE KALTE SPANISCHE SUPPE  
MIT TOMATEN, BROT, KNOBLAUCH,  
OLIVENÖL

TYPICAL COLD SPANISH SOUP WITH  
TOMATOES, BREAD, GARLIC, OLIVE OIL

15.-

## PRE CHORUS

### PROVENCE TARTLET

TARTLET MIT PROVENZALISCHEM  
GEMÜSE UND TRÜFFEL, ZIEGENKÄSE-  
MOUSSE UND RUCOLA

PROVENCAL TART WITH VEGETABLES  
AND TRUFFLE, GOAT CHEESE MOUSSE  
AND ROCKET SALAD

19.-

### GARDO GARDO GARNELEN

GARNELEN SPIESS IN LIMETTE UND  
CHILI MARINIERT, ERDNUSSSAUCE  
NÜSSLISALAT, CASHEWS

PRAWN SKEWER MARINATED IN LIME  
AND CHILI, PEANUT SAUCE, LAMB'S  
LETTUCE, CASHEWS

27.-

### NACHOS TEX MEX

NACHOS, PAPRIKA, FRISCHE WURST,  
ROTE BOHNEN, KIRSCHTOMATEN,  
JALAPEÑOS, EINGELEGT ZWIEBELN,  
GEMISCHTE KÄSESORTEN

NACHOS, PEPPERS, FRESH SAUSAGE, RED  
BEANS, CHERRY TOMATOES, JALAPENOS,  
PICKLED ONION, MIXED CHEESES

22.-

### LACHSTATAR TOWER

MIT AVOCADO, CRÈME  
FRAICHE UND MANGO

SALMON TARTARE TOWER WITH  
AVOCADO, CRÈME FRAICHE AND MANGO

27.-

### RIND CARPACCIO "30 TAGE GEREIFT"

MIT KAPERN, SCHALOTTEN,  
EIGELB, BALSAMICO, RUCOLA,  
KIRSCHTOMATEN UND  
PARMESANFLOCKEN DAZU GRISSINI

30-DAY AGES BEEF CARPACCIO  
WITH CAPERS, SHALLOTS, EGG  
YOLK, BALSAMIC, ROCKET, CHERRY  
TOMATOES AND PARMESAN FLAKES  
SERVED WITH GRISSINI

39.-

# LYRICS

### LACHS-STEAK

GLASIERT MIT MISO, KAROTTEN-  
INGWER-KOHL-SALAT, GEBACKENES  
SÜSSKARTOFFELPÜREE,  
SOJA-LIMETTEN-VINAIGRETTE

SALMON STEAK GLAZED WITH MISO, CARROT-  
GINGER-CABBAGE SALAD, BAKED SWEET  
POTATO PUREE, SOY-LIME VINAIGRETTE

38.-

### ZANDER ROYAL

ZANDER IN EINER KARTOFFELKRUSTE,  
RISOTTO MIT SCAMPI-CREME,  
BABYSPINAT, LIMETTE

PIKE PERCH IN A POTATO CRUST, RISOTTO  
WITH SCAMPI CREAM, BABY SPINACH, LIME

38.-

### CHEF PASTA

BUCATINI MIT ALPENSAHNEKÄSE,  
GEBRATENER CHORIZO UND  
PERSILLADE-BROTKRUME

BUCATINI WITH ALPINE CREAM CHEESE,  
SAUTÉED CHORIZO AND PERSILLADE  
BREADCRUMBS

28.-

### SWISS BURGER

RINDS PATTY, BRIOCHE, ALPENKÄSE, SPECK,  
SALAT, TOMATE, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL,  
SCHWARZE KNOBLAUCHMAYONNAISE

BEEF PATTY, BRIOCHE, ALP CHEESE, BACON,  
SALAD, TOMATO, CARAMELIZED ONION,  
BLACK GARLIC MAYONNAISE

36.-

### CHICKEN BURGER

FRIITIERTES POULET BRUST PATTY, BRIOCHE,  
EISBERGSALAT, CHEDDAR, GETROCKNETE  
TOMATEN, SAUCE TARTARE

FRIED CHICKEN BREAST PATTY, BRIOCHE,  
ICEBERG LETTUCE, CHEDDAR, DRIED  
TOMATOES, TARTAR SAUCE

34.-

### GRILLED CHICKEN SUPREME

GEGRILLTE POULETBRUST SUPREME,  
BUTTER-KRÄUTER KARTOFFELN, GEGRILLTE  
ZUCCHINI, PUTTANESCA- SAUCE

GRILLED CHICKEN BREAST SUPREME,  
BUTTER HERB POTATOES, GRILLED  
ZUCCHINI, PUTTANESCA SAUCE

42.-

### VEGANER HIT

GEBRATENER TOFU IN  
ZITRONEN-NORI-ALGEN-SAUCE,  
MIT KNOBLAUCHBROT-CROUTONS,  
FRISCHEM KORIANDE

SAUTÉED TOFU IN LEMON AND NORI  
SEAWEED SAUCE, WITH GARLIC BREAD  
CROUTONS, FRESH CORIANDER

32.-

### VEGANER BROKKOLI & BLUMENKOHL GRATIN

MIT SOJA BECHAMEL UND VEGANEN  
KÄSE ÜBERBACKEN  
VEGAN BROCCOLI AND CAULIFLOWER  
GRATIN BAKED WITH SOY BECHAMEL  
AND VEGAN CHEESE

32.-

## VEGAN specialities

### VEGAN BURGER

VEGANES PATTY, VEGANES BRÖTCHEN,  
VEGANER KÄSE, TOMATE, SALAT,  
ANANAS-MANGO-SAUCE, GUACAMOLE

VEGAN PATTY, VEGAN BUN, VEGAN  
CHEESE, TOMATO, LETTUCE, PINEAPPLE-  
MANGO SAUCE, GUACAMOLE

30.-

## FROM THE grill

### BISON ENTRECÔTE

MIT SAFRAN BLUMENKOHL,  
BRATKARTOFFELN, KRÄUTERBUTTER

BISON ENTRECÔTE WITH SAFFRON  
CAULIFLOWERS, ROAST POTATOES,  
HERB BUTTER

54.-

### PREMIUM RIBEYE

MIT GERÖSTETEN NEUEN  
KARTOFFELN, PIMIENTO PADRON,  
SAUCE BÉARNAISE

RIBEYE STEAK ROASTED NEW  
POTATOES, PIMIENTO PADRON,  
BÉARNAISE SAUCE

58.-

### SURF & TURF

KALBSFILETMEDAILLONS, SAUTIERTE  
GARNELEN UND PORTWEINSAUCE,  
SERVIERT MIT KARTOFFEL-FONDANT

VEAL FILLET MEDALLIONS, SAUTÉED  
PRAWNS AND PORT WINE SAUCE,  
SERVED WITH POTATO FONDANT

54.-

## SALADS

### CAESAR SALAD

POULET BRUST ODER GARNELEN, KOPFSALAT,  
SPECK, CEASAR-DRESSING, CROUTONS

CHICKEN BREAST OR PRAWNS, LETTUCE,  
BACON, CEASAR DRESSING, CROUTONS,  
PARMESAN

29.-

### ROCK SALAD

ENDIVIE, WEISSKOHL, TOMATEN, MAIS,  
GURKEN, AVOCADO, RÄUCHERLACHS  
UND GRÜNE GODDESS DRESSING

ENDIVE, WHITE CABBAGE, TOMATOES,  
CORN, CUCUMBER, AVOCADO,  
SMOKED SALMON AND GREEN  
GODDESS DRESSING

26.-

### NÜSSLISALAD

MIT SPECK, EI, CROUTONS UND AIOLI  
LAMB'S LETTUCE WITH BACON, EGG,  
CROUTONS AND AIOLI

19.-



WENN SIE FRAGEN BEZÜGLICH INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN IN DEN GERICHTEN HABEN, WENDEN SIE SICH BITTE VOR DER BESTELLUNG AN UNSERE SERVICEMITARBEITER. ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, INKLUSIVE 7.7% MWST. UND SERVICEGEBÜHR

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING. ALL PRICES ARE IN CHF, INCLUDING 7.7% VAT AND SERVICE CHARGE