

Vorspeisen & Salate

- Carpaccio vom Zander und Saibling** **16.5**
Dünn geschnittenes Zander-, & Saiblingsfilet
serviert mit marinierter Gurke, frischen Kräutern und Limettenschaum
- Bunter Gartensalat** **11.5**
An hausgemachtem Himbeerdressing & gerösteten Mischkernen
Nur als Vorspeise erhältlich
- Tom Kha Gai** **16.5**
Pikante Thailändische Kokossuppe mit grilliertem Pouletfiletspiess
(probably the best in Town)
Nur als Vorspeise erhältlich
- Coquilles St. jacques - Wildfang, Nordwestpazifik** *Neu* **16.5**
Kurz gebratene Jakobsmuscheln
serviert mit Erbsen-Chili Puree und Paprika Chutney
Nur als Vorspeise erhältlich
- Beer Belly Pork** *Neu* **24.5**
Sous Vide gegart, gefüllt mit Sauerkraut an einer Biersud Reduktion

Pasta e basta

- Gezupftes "Weltklasse" Brasato** *Neu* **29.5**
Mit frischen Pappardelle, Zwiebelknusperli und geriebener "Belper Knolle"
- Linguine con gamberi e olio picante** *Neu* **31.5**
Serviert mit sautierten Königsgarnelen, Kirschtomaten,
roten Zwiebeln und pikantem Kräuter-Chiliöl

Die Vegi Alternative

- Mascarpone Risotto** **27.5**
Sämig zubereitet
mit sautierten Waldpilzen und Parmesan shavings
- Vegetarische Quiche Variation** *Neu* **26.5**
Zweierlei hausgemachte Spinat und Lauch Quiche
serviert mit frischem Mesclun Salat

Blue

- «Lophius piscatorius»** *Neu* **46.5**
Seeteufelmedaillon-Saltimbocca mit Salbei & Serranoschinken
serviert mit einzigartigem Venere-Risotto und konfierten Dattel-Tomaten
- Schottischer Lachs - Wildfang** **42.0**
Glasig sautierte Lachstranche auf „Fried Rice“,
mit Kokosnussschaum und gebratenes Gemüse „Asia-Style“

Terminus Klassiker

- Salmon Sashimi & Tataki** **32.0**
Duo aus bestem Schottischem Lachs mit Sesamreis, Soja & Wasabi
- Argentinian Angus Beef Entrecôte - Terminus Cut** (+/- 200gr.) **47.0**
Bestes Entrecôte an feinem Kräuter-Olivenöl «Extra Vergine»,
dazu geröstete Bratkartoffeln und grilliertes Marktgemüse
Der wahre Klassiker empfehlen wir «saignant / medium rare»
- Irish Angus Beef Filet «Hereford»** (+/- 190gr.) **56.0**
Zart gebratenes Rindsfilet an edler Rotwein Reduktion
dazu „Flower Sprouts“ und sämige Polenta
Der wahre Klassiker empfehlen wir «saignant / medium rare»
- T-N-T** **36.0**
Tatar Terminus – mild, medium oder scharf - Toast & Butter

Meat Love

- Black & White** **44.0**
Geschmorte Pata Negra „Bäggli“ auf sämig zubereitetem Mascarpone Risotto
mit sautierten Waldpilzen und Parmesan shavings
- Der Burger vom Gärtli** (+/- 150gr.) **32.5**
Saftiger Wagyu Burger mit Onion Rings, frischer Avocado, mariniertem Mesclunsalat,
„Baerner Frites“ & BBQ-Tomato-Relish
Dieses Gericht wird ausschliesslich «medium rare» serviert
- Home Sweet Home - eine Homage an den Küchenchef** *Neu* **31.5**
Fränkischer Sauerbraten mit hausgemachten Kartoffelklösse
serviert mit echtem Bayrisch Kraut
- Asia Wok Dish** **32.5**
„Bleu“ gebratene „Beef Filet Mignon Strips“ mit Asia-Gemüse & Udon Noodles

Sweet & Sexy

- «Duo von Schoggi»** *Neu* **14.5**
Schoggi Crème Brûlée kombiniert mit weisser Schoggi Espuma und Ananas Crumble
- «La pomme caramelizé»** **12.5**
Karamalisierte Äpfel mit Emmentaler Merengue und Vanilleschaum
- Sladeks kleine Verführungen...** **8.0**
Caramel Glacé mit Baileys
Eiskaffee Glacé mit Cognac
Zitronensorbet mit Vodka

Alle Glaces sind selbstgemacht und deshalb besonders lecker...

Wissenswertes

Alle Pasta-Variationen servieren wir auch als Lady-Portion - Abzüglich 5.0
Bitte beachten Sie, dass unser Oltnr Leitungswasser Gratis ist - Für die Aufbereitung & Service berechnen wir 4.0

Kulinarisch verwöhnt werden Sie von Chef Daniel Sladek, Sous-Chef Pascal Peterhans & Crew