

## Vorspeisen & Salate

- Die eiskalte Verführung** *Neu* **16.5**  
Frisch mariniertes Lachstatar kombiniert mit gesüsstem & hausgemachtem Randensorbet dekoriert mit Granatapfel und geriebenem Meerrettich
- 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*
- «Pulpo a la plancha con salsa de tomate»** *Neu* **18.5**  
Gebratener Tintenfisch  
serviert an einer pikanten Tomatensalsa, dazu geröstetes Chnolibrot  
*Nur als Vorspeise erhältlich*
- Pluma vom Pata Negra - Foodporn** **26.5**  
Das einzigartige Stueck vom Bellota Iberico ist der Gaumenschmaus par excellence  
Kurz gebraten und mit hausgemachten Pommes Chips & Bärlauchcreme serviert

## Pasta e basta

- Gezupftes «Weltklasse» Brasato** **28.5**  
Mit frischen Pappardelle, Zwiebelknusperli und würziger "Belper Knolle"
- Linguine con gamberi e olio picante** *Neu* **32.5**  
Serviert mit sautierten Königsgarnelen, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Ivano's Original „Café de Paris“ (National da Sergio)

## Die Vegi Alternative

- Mascarpone Risotto** *Neu* **28.5**  
Sämig zubereitetes Risotto mit sautierten Pfifferlingen und Parmesan shavings
- «Asparagus»** *Neu* **29.5**  
Badischer Spargel mit gebratenen Frühlingkartoffeln & hausgemachter Sauce Hollandaise

## Blue

- «Solea solea»** *Neu* **46.5**  
Pochiertes Seezungenfilet gefüllt mit Bärlauch  
dazu grillierte Artischockenherzen und Tomaten-Quinoa
- «Homarus Americanus» - Wildfang** *Neu* **52.0**  
Glasiert sautierter Hummerschwanz an „Café de Paris“  
serviert mit Badischer Spargel & gebratenen Frühlingkartoffeln

## Terminus Klassiker

- Salmon Sashimi & Tataki** **32.0**  
Duo aus bestem Schottischem Lachs serviert mit Sesamreis, Soja & Wasabi
- Argentinisches 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»*
- Irishes Angus Beef Filet «Hereford»** (+/- 190gr.) **56.0**  
Zart gebratenes Rindsfilet an edler Rotwein Reduktion  
dazu einzigartiger Venere Reis und sautierten Spargelspitzen  
*Der wahre Klassiker empfehlen wir «saignant / medium rare»*
- T-N-T** **36.0**  
Tatar Terminus – mild, medium oder scharf - Toast & Butter

## Meat Love

- Pata Negra Spareribs «Bellota»** *Neu* **42.0**  
Spareribs mit Suchtfaktor - klassisch serviert mit Ofenkartoffel & Sauerrahm  
Dafür macht man sich gerne die Finger schmutzig...
- The real Burger LOVE** (+/- 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*
- «Ying & Yang»** *Neu* **56.0**  
Kanadischer Hummer (Wildfang) kombiniert mit zart gebratenem Kalbssteak  
serviert an feiner „Bisque d’Homard“ & Petersilien-Kartoffelpurée
- Asia Wok Dish** **32.5**  
Kurz gebratene „Angus Beef Filet Strips“ mit Asia-Gemüse & Udon Noodles

## Sweet & Sexy

- «Duo von Schoggi»** **14.5**  
Schoggi Crème Brûlée kombiniert mit weisser Schoggi Espuma und Ananas Crumble
- «Bread and butter pudding»** *Neu* **12.5**  
Karamellisiert mit Zopf vom Café Ring - traditionell zubereitet mit frischen Waldbeeren
- Daniel Sladek's kleine Verführungen...** **8.0**  
Caramel Glacé mit Baileys oder  
Eiskaffee Glacé mit Cognac oder  
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**