

Vorspeisen & Salate

- Carpaccio vom Zander und Saibling** *Neu* **16.5**
Dünn geschnittenes Zanderfilet
serviert mit marinierter Gurke, frischen Kräutern und Limettenschaum
- Bunter Gartensalat** **11.5**
An hausgemachtem Himbeerdressing & gerösteten Mischkernen
Nur als Vorspeise erhältlich
- Blue Fin Tuna mit Bonito Dashi Sud** *Neu* **19.5**
Kurz gebratener Tuna auf Wakame,
verfeinert mit Churry-Sauerrahm, Wasabi & Krupuk
Nur als Vorspeise erhältlich
- Gamberi grigliato con Focaccia** *Neu* **24.5**
Gebratene Tiger Prawns serviert auf hausgemachtem Focaccia,
Tomaten Chutney, Rucola und feinem Olivenöl „Extra Vergine“

Pasta e basta

- «Luma» Beef Ravioli** **26.5**
Ravioli an feiner „beurre noisette“ und Grana Padano (auf Wunsch alla panna)

Die Vegi Alternative

- Gemüse-Lasgane** *Neu* **29.5**
Hausgemachte Gemüse-Lasagne,
mit Kartoffelgnocchis an Tomaten & Olivenöl „Extra Vergine“
- Falafel** **26.5**
Hausgemachte Falafel an Mango Chutney & geröstetem Pitabrot

Wissenswertes

Alle Pasta-Variationen servieren wir auch als Lady-Portion - Abzüglich 5.0
Wir akzeptieren VISA & Mastercard - bevorzugen EC-Maestro & PostCard
Bitte beachten Sie, dass unser Oltner Leitungswasser Gratis ist - Für die Aufbereitung & Service berechnen wir 4.0

Kulinarisch verwöhnt werden Sie von unserem neuen Küchenchef Daniel Sladek & Crew

Terminus Klassiker

- Salmon Sashimi & Tataki** **32.0**
Duo aus bestem Schottischem Lachs mit Sesamreis, Soja & Wasabi
- Argentinian Angus Beef Entrecôte «Ojo de Agua» Terminus Cut** (+/- 200gr.) **47.0**
Bestes Entrecôte an mit feinem Kräuter-Olivenöl «Extra Vergine»,
dazu geröstete Bratkartoffeln und grilliertes Marktgemüse
Der wahre Klassiker empfehlen wir «saignant / medium rare»
- T-N-T** **36.0**
Tatar Terminus – mild, medium oder scharf - Toast & Butter

Blue

- «Hippoglossus»** *Neu* **39.0**
Gebratener Heilbutt serviert mit luftiger Kartoffelespuma,
frischem Blattspinat nach Italienischer Art zubereitet
- Schottischer Lachs - Wildfang** *Neu* **42.0**
Glasig sautierte Lachstranche auf gebratenem Basmatireis
Kokosnussschaum und „Asia-Style“ Gemüse

Meat Love

- Deer Hunter** (+/- 200gr.) *Neu* **52.0**
Gebratener Rehrücken an Wildjus serviert mit hausgemachten Serviettenknödeln,
Rosenkohlblätter, Champignonpüree und Blaukraut
Unsere Empfehlung der Garstufe: «saignant / medium rare»
- Der Burger vom Gärtli** (+/- 150gr.) **29.5**
Saftiger Wagyu Burger mit Onion Rings, frischer Avocado, mariniertem Mesclunsalat,
„Baerner Frites“ & BBQ-Tomato-Relish
Dieses Gericht wird ausschliesslich «medium rare» serviert

Sweet & Sexy

- Passionsfrucht Passion...** *Neu* **14.5**
Genuss aus Passionsfrucht, weisser Schokolade und Kokosnuss
- «La pomme caramelizée»** *Neu* **12.5**
Karamalisierte Äpfel mit Emmentaler Merengue und Vanilleschaum
- Sladeks kleine Verführungen...** *Neu* **8.0**
Caramel Glacé mit Baileys
Eiskaffee Glacé mit Gognac
Zitronensorbet mit Vodka

Alle Glaces sind selbstgemacht und deshalb besonders lecker...