

DEALERS CHOICE	Trust the chefs. We'll serve a selection of dishes that best represents our menu, our season, and our style of cooking - minimum 2 people.	89 Per Person
-----------------------	--	---------------

Our à la carte menu is designed for sharing. Choose a selection of dishes for the table and enjoy them as they arrive.

SMALL PLATES TO SHARE	Grilled Home-made Focaccia, Brioche Bread, House Butter (V)	8
	Padrón Peppers, Yuzu Kosho Aioli, Jalapeño Oil, Togarashi (V)	16
	Codroe Taramasalata, Sichuan Pepper, Potato Chips	16
	Boston Prawn Roll, Brioche, Tiger Prawns, Spicy Aioli	24
	Popcorn Chicken, 5 Spice Salt, Secret Sauce	18
	Burrata, Preserved Lemon, Radish, Sugar Snaps (V)	24
	Salmon Tartare, Horseradish Creme, Home-made Focaccia	21
	Yellowfin Tuna, Green Peas, Mint, Crispy Noodles	28
	Steak Tartare, Chipotle, Castel Franco, Salted Egg Yolk	25
	Marinated Tomatoes, Basil Oil, Smoked Goat's Cheese	16
LARGE PLATES TO SHARE	Roasted Black Tiger Prawns, Seaweed Butter Sauce, Kohlrabi	32
	Sticky Roasted Porkbelly, Turkish Coffee, Green Apple, Fennel, Green Chili	29
	Roasted Duck Breast, Red Onion Blueberry Jam, Red Endive	32
	120 Day Grainfed Rib Eye Steak with "Sauce Diane" - 300 gr.	28 per 100 gr
SIDES	Mixed Garden Leafs, Artichokes, Pickles, Walnuts, Feta Cheese (V)	19
	Corn Ribs, Red Miso BBQ Glaze, Tomato Jam (V)	16
	Fries with housemade Chipotle (V)	11
DESSERTS	'THE OLD INN' Magnum Mini	7
	Apricot, Almond, Vanilla Tart	16
	French Toast Tiramisu, Mascarpone Mousse, Cacao	15

(V) - Vegetarian - ORIGINS DECLARATION

Pork - CH, ESP | Beef - ARG, CH, AUS, ESP, IE | Seabass - VN | Prawns - VN, NZ | Chicken - CH, FR | Tuna - ESP, PT, NZ, MAR | Duck - NL, FR | Salmon - SCO | Bread - CH
Please do ask about allergens & inform us of dietary requirements. Meats from USA, NZ, AUS and South America may contain hormones and or antibiotics.
MwST included with bill.

DEALERS CHOICE	Vertrauen Sie dem Küchenchef. Wir servieren Ihnen eine Auswahl an Gerichten, die unsere Küche, die aktuelle Saison und unseren Kochstil am besten widerspiegeln. Ab 2 Personen.	89 Pro Person
-----------------------	---	---------------

Unsere À-la-carte-Gerichte sind zum Teilen gedacht. Wählen Sie eine Auswahl an Speisen für den Tisch und genießen Sie diese, sobald sie serviert werden.

SMALL PLATES TO SHARE	Gegrillte hausgemachte Focaccia, Brioche, Hausbutter (V)	8
	Padrón-Paprika, Yuzu-Kosho-Aioli, Jalapeño-Öl, Togarashi (V)	16
	Taramasalata aus Kabeljaurogen, Sichuanpfeffer, Kartoffelchips	16
	Boston-Prawn-Roll, Brioche, Tigergarnelen, würzige Aioli	24
	Popcorn Chicken, Fünf-Gewürze-Salz, Haussauce	18
	Burrata, eingelegte Zitrone, Radieschen, Zuckerschoten (V)	24
	Lachstartar, Meerrettichcreme, hausgemachte Focaccia	21
	Gelbflossen-Thunfisch, grüne Erbsen, Minze, knusprige Nudeln	28
	Steak Tartar, Chipotle, Castelfranco, gesalzenes Eigelb	25
	Marinierte Tomaten, Basilikumöl, Geräucherter Ziegenkäse	16
LARGE PLATES TO SHARE	Geröstete Black-Tiger-Garnelen, Algen-Buttersauce, Kohlrabi	32
	Gebratener Schweinebauch, türkischer Kaffee, grüner Apfel, Fenchel, grüne Chili	29
	Gebratene Entenbrust, Rotzwiebel-Blaubeer-Konfitüre, roter Endiviensalat	32
	120 Tage getreidegefüttertes Rib-Eye-Steak mit Sauce Diane – 300 g	28 pro 100 gr
SIDES	Gemischter Blattsalat, Artischocken, Essiggurken, Walnüsse, Feta (V)	19
	Maisrippen, Red-Miso-BBQ-Glasur, Tomatenkonfitüre (V)	16
	Pommes frites mit hausgemachter Chipotle-Mayonnaise (V)	11
DESSERTS	‘THE OLD INN’ Magnum Mini	7
	Aprikose, Mandel, Vanille Tarte	16
	French-Toast-Tiramisu, Mascarpone-Mousse, Kakao	15

(V) Vegetarisch - Herkunftsdeklaration

Schwein – CH, ESP | Rind – ARG, CH, AUS, ESP, IRL | Wolfbarsch – VN | Garnelen – VN, NZ | Poulet – CH, FR | Thunfisch – ESP, PT, NZ, MAR | Ente – NL, FR | Lachs – SCO | Brot – CH

Bitte informieren Sie unser Team über Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse.

Fleisch aus den USA, Neuseeland, Australien und Südamerika kann mit Hormonen und/oder Antibiotika erzeugt worden sein.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.