

Jade



Vorspeisen / Starters

LÖWENZAHN-PORTULAKSALAT MIT BLACKTIGER-CREVETTEN AN GRANATAPFELVINAIGRETTE <i>DANDELION / PURSLANE SALAD WITH BLACK TIGER SHRIMPS IN POMEGRANATE VINAIGRETTE</i>	21.50
BUNTE SALATBOWLE MIT RADIESLI UND KRESSE <i>MIXED SALAD BOWL WITH RADISHES AND WATERCRESS</i>	12.50
LAUWARMER GEMÜSESALAT MIT CHEVRE, FLEUR DE SEL UND ROSA PFEFFER <i>WARM VEGETABLE SALAD WITH CHÈVRE, FLEUR DE SEL AND PINK PEPPER</i>	15.50
RINDSTARTARE MIT DÖRRTOMATEN, COGNAC UND BUTTERTOAST <i>STEAK TARTARE WITH CALVADOS, BUTTER TOAST AND SALAD GARNISH</i>	18.00/29.00
KURZGEBRATENER THUNFISCH IM SESAMMANTEL MIT WASABIGLACE <i>STIR-FRIED TUNA FISH IN SESAME BATTER WITH WASABI ICE CREAM</i>	22.50
TAGESPASTA <i>PASTA OF THE DAY</i>	16.50

Suppen / Soups

JADE'S SUPPENDUO <i>SOUP DUO "JADE"</i>	12.50
SCHWARZWURZELSUPPE MIT ROHSCHINKENCHIPS <i>BLACK SALSIFY SOUP WITH RAW HAM CHIPS</i>	11.50



Hauptgänge / Main Courses

180G RINDSFILET AN MORCHELSAUCE 49.00
250G RINDSFILET AN MORCHELSAUCE 62.00
FILLET OF BEEF IN MORELS SAUCE

GEFÜLLTE MAISPOULARDENBRUST MIT SPINAT, RICOTTA UND PINIENKERNEN 31.50
CORN POULARD BREAST FILLED WITH SPINACH, RICOTTA AND PINE NUTS

ROSA GEBRATENES LAMMCAREE AUF GRÜNEM SPARGELBEET MIT ROSMARINJUS 42.50
PAN-SEARED LOIN OF LAMB ON A BED OF GREEN ASPARAGUS WITH ROSEMARY GRAVY

SCHWEINSFILET MEDAILLONS IM SPECKMANTEL, SERVIERT AUF CALVADOSSAUCE 39.50
PORK FILLET MEDALLIONS WRAPPED IN BACON AND SERVED WITH CALVADOS SAUCE

TAGESFISCH, SERVIERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN, ZITRONE UND OLIVENÖL 41.00
CATCH OF THE DAY, SERVED WITH FRESH HERBS, LEMON AND OLIVE OIL

GANZE DORADE AUS DEM OFEN MIT CHERRYTOMATEN UND KNOBLAUCH 44.00
WHOLE OVEN-COOKED DORADO WITH CHERRY TOMATOES AND GARLIC

TAGESPASTA 26.50
PASTA OF THE DAY

SPARGELRISOTTO MIT FRISCHEM BLATTSPINAT UND PROSECCO 30.50
ASPARAGUS RISOTTO WITH FRESH LEAF SPINACH AND PROSECCO

ZU UNSEREN HAUPTGERICHTEN SERVIERT WIR IHNEN JEWEILS EINE BEILAGE NACH WAHL.
EVERY MAIN COURSE INCLUDES A SIDE ORDER OF YOUR CHOICE:

- POMMES ALLUMETTES *POMMES ALLUMETTES*
- REIS *RICE*
- NUDELN *NOODELS*
- ROSMARINKARTOFFELN *ROSEMARY POTATOES*
- MISCHGEMÜSE *MIXED VEGETABLES*
- BLATTSPINAT *LEAF SPINACH*

JEDE WEITERE BEILAGE 6.50 *ADDITIONAL SIDE DISH: 6.50*



Desserts

LAUWARMES SCHOGGIKÜCHLEIN MIT VANILLEGLACE ^[10 MIN.] <i>WARM CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM [10 MIN.]</i>	15.50
GLACÉ- / SORBETKUGEL VON SORBETTO NACH TAGESANGEBOT <i>DAILY CHOICE OF SORBET/ICE CREAM BY SORBETTO</i>	4.50
CAMPARI-GRAPEFRUITGRANITÉE MIT MINZE <i>CAMPARI / GRAPEFRUIT GRANITÉ WITH MINT</i>	12.50
HAUSGEMACHTES, SAISONALES TIRAMISU <i>HOME-MADE SEASONAL TIRAMISU</i>	13.50
KÄSEVARIATION MIT SÜSSWEIN, NÜSSEN UND BIRNEN <i>ASSORTED CHEESES WITH SWEET WINE, NUTS AND PEARS</i>	16.00
FRISCHER FRUCHTSALAT MIT VANILLE- MELISSENSCHAUM <i>FRESH FRUIT SALAD WITH VANILLA AND LEMON BALM CREAM</i>	15.50

ALLE PREISE IN CHF UND INKLUSIVE 7.6% MWST
ALL PRICES IN SWISS FRANCS (CHF), INCL. 7.6% VAT

DEKLARATION HERKUNFT FLEISCH
DECLARATION OF ORIGIN OF MEATS

RIND <i>BEEF</i>	CH
KALB <i>VEAL</i>	CH
MAISPOULARDE <i>CORN POULARD</i>	F
SCHWEIN <i>PORK</i>	CH
LAMM <i>LAMB</i>	AUS/NZ
ROHSCHINKEN <i>HAM</i>	CH/SPANIEN