

FLEMING'S

VORSPEISEN & SALAT

EUR

Geflügelleberparfait, mit Avocado-Apfel-Creme, geröstetem Maisbrot, Wildkräutern und Radieschen c, d, e, f, g, i, k, l, m	15,00
Kurz angebratenes Thunfischfilet mit buntem Süßkartoffelsalat, Ponzu-Dressing & Shiso-Kresse b, f, g, h, i, k, l, m	18,00
Ceviche vom Bachsaibling mit geröstetem Sesam, gepickelter Gurke, Meeresspargel und Chili-Limetten-Dressing b, d, f, g, h, k, l, n	16,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Frühlingszwiebel, Röstparadeiser, Parmesan und Olivenöl d, g, h, l	17,00
Gebrannte Creme vom Grottinkäse mit karamellisierten Walnüssen, Roten Rüben, Vogerlsalat und Traubenchutney d, e, g, i, k, l	14,00
Caesar's Salad Romana-Salatherzen, Caesar-Dressing, Bacon, Ei und Parmesan a, b, d, e, g, i, l	12,00

SUPPEN

Pikante Apfel-Ingwersuppe mit Garnele, Koriander, Schoten und jungem Lauch b, c, d, e, g, l	9,00
Schwarzwurzel Velouté, vegetarisch zubereitet, mit Brioche-Croûtons und Sauerampfer-Öl d, e, g, i	7,00
Klare Rindssuppe mit Gemüsejulienne und Kaspressknödel oder Frittaten a, e, i,	7,00

FLEMING'S

**TO SHARE
AB 2 PERSONEN**

VEGETARISCH:

Gebrannte Creme vom Grottinkäse,
Süßkartoffelsalat mit Ponzu-Dressing & Shiso-Kresse,
Avocado-Apfelcreme, Bulgur-Salat,
gebackene Käsepraline & Oliven Dip,
bunter Cavatelli-Nudelcocktail & eingelegtes Gemüse

b, c, d, e, f, g, h, i, k, l, m, n

EUR 19,00 pro Person

MIT FISCH:

Gegrillte Black Tiger Garnele mit Avocado,
geröstetes Maisbrot, Wildkräutern und Radieschen,
Tatar vom Thunfisch mit Oliven-Brot-Chip,
Ceviche von Bachsaibling & Jakobsmuschel
mit gepickelter Gurke

b, c, d, e, f, g, h, i, k, l, m, n

EUR 28,00 pro Person

MIT FLEISCH:

Geflügelleberparfait mit Traubenchutney,
Tatar & Carpaccio vom Rinderfilet,
marinierte Entenbrust mit Schwarzwurzel,
Caesar's Salad, Oliven-Crostini,
bunter Cavatelli-Nudelcocktail
und gebratenes Gemüse

b, c, d, e, f, g, h, i, k, l, m, n

EUR 26,00 pro Person

FLEMING'S

WOK	EUR
Gebratene Mie Nudeln mit Zuckerschoten, Sojasprossen, Tofu, Paprika, roten Zwiebeln, Lauch, Champignons, Cashewnüssen, Sesam und Soja- Sauce <small>a, e, f, g, h, i, k, m</small>	16,00
mit Sweet Chili Garnelen <small>c, e, f, g, h, i, k, m</small>	25,00
mit gebratener Teriyaki Ente <small>e, f, g, h, i, k, l, m</small>	25,00
 HAUPTGÄNGE	
Black Tiger Garnelen, 6 Stück, gebraten, mit Paprikaschaum, gegrillter Zucchini, Schalotten und Cavatelli-Nudeln <small>b, c, e, d, e, g, i, k, n</small>	25,00
Zanderfilet, in Nußbutter gebraten, mit Senfspitzkraut, Pommes Carrées, eingelegten Cipollini und Portweinjus <small>a, d, g, l, m, o</small>	24,00
Gebratene Entenbrust mit Madeira-Jus, Feige, Rübchen und Petersilien-Erdäpfelpüree <small>d, e, g, h, i</small>	24,00
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Erdäpfel-, Kraut- und Gurken-Salat <small>a, d, e, i, l</small>	21,00
Lammkaree, gegrillt mit Estragon-Senf Glace, gelben Rübchen und sautierten Knoblauch-Erdäpfeln <small>d, e, g, h, i, l</small>	26,00
Rehrücken-Filet, gebraten, mit Kerbel-Jus, Briocheauflauf und cremigem Wirsing <small>a, d, e, h, i, k</small>	28,00
Vegetarisches Dinkelrisotto mit Ofenkürbis, Karfiol, gebackenen Portobellopilzen und Belperknolle <small>a, d, g, i,</small>	23,00

FLEMING'S

VOM GRILL	EUR
Krone vom Mangalitzza Schwein, 300 g	22,00
Thunfischsteak, rare gegrillt ^b	27,00
Rib Eye Steak, US Beef, 300 g	30,00
Rumpsteak, US Beef, 250 g	28,00
Filetsteak 200 g: vom argentinischen Angus Rind	33,00
US-Beef	38,00

TO SHARE

Château Briand, to share, vom argentinischen Angus Rind mit Sauce Béarnaise, Blattspinat und Erdäpfelstampf ^{a, d, e, g, h, i} Zubereitungsdauer ca. 35 Minuten	69,00
--	-------

Zu den Speisen vom Grill servieren wir je eine Sauce und Beilage nach Wahl:

SAUCEN	2,00	BEILAGEN	3,90
Sauce Béarnaise ^{a, d, e, g,}		Pommes frites	
Portwein-Jus ^{e, g, h, i}		Sweet Potato fries	
Steaksauce ^{e, f, g, l, m}		Basmatireis	
Szechuan Pfeffer-Sauce ^{d, e, g, h, i}		Braterdäpfel	
Roquefort-Sauce ^{d, e, g}		Erdäpfelpüree ^{a, d, e}	
GEMÜSE	3,90	SALATE	3,90
Bunte Rüben ^d		Rote Rüben Salat ^{e, g, i, l}	
Wok-Gemüse ^{d, g}		Cole Slaw ^{e, g, h, l}	
Sautierte Champignons ^d		Salate der Saison ^{e, f, g, h, k, l, m}	
Cremiger Wirsing ^{d, i}			
Blattspinat ^{d, i}			

FLEMING'S

KÄSE

EUR

Auswahl von Rohmilchkäse
mit Feigensenf & Früchtebrot d, f, g, h, i 9,00

DESSERTS

Vanille-Crème-Brûlée
mit karamellisierten Birnen und Nüssen a, d, g, h, i, k 7,50

Warme Schokoladen-Tarte von Valrohna Schokolade
mit süßem Rahm und Buttermilch-Himbeer Eis a, d, h, i, k 9,00

Passionsfrucht-Joghurt-Terrine
mit Cranberry-Sauce und Hafer-Crumble a, d, g, h, k 8,00

Dreierlei von hausgemachten Sorbets g, h 7,00

Preise inkl. der zum Zeitpunkt gültigen MwSt.

Allergene: a Eier, b Fisch, c Krebstiere, d Milch, e Sellerie, f Sesamsamen, g Sulfite, h Erdnüsse, i glutenhaltiges Getreide,
j Lupine, k Schalenfrüchte, l Senf, m Sojabohnen, n Weichtiere

FLEMING'S

STARTER & SALAD	EUR
Poultry liver parfait with avocado apple cream, toasted cornbread, wild herbs and garden radish c, d, e, f, g, i, k, l, m	15,00
Seared tuna fillet with sweet potato salad, ponzu dressing and shiso cress b, f, g, h, i, l, m	18,00
Ceviche of brook trout with roasted sesame, pickled cucumber, Passepierre algae and chili lime dressing b, d, f, g, h, k, l, n	16,00
Carpaccio of beef fillet with rocket, spring onions, roasted tomatoes, parmesan and olive oil d, e, g, i, k	17,00
Creme Brûlée of Grottin cheese with caramelized walnuts, beetroot, lamb's lettuce and grape chutney d, e, g, i, k, l	14,00
Ceasar's Salad Romana salad, Caesar dressing, bacon, egg and parmesan a, b, d, e, g, l, l	12,00
SOUP	
Spicy apple ginger soup with shrimps, coriander, peapods and young leek b, c, d, e, g, l	9,00
Black salsify veloute, vegetarian, with brioche croutons and sorrel oil d, e, g, i	7,00
Beef consommé with vegetable julienne and cheese dumpling or sliced pancakes a, e, i	7,00

FLEMING'S

TO SHARE FOR TWO PERSONS

VEGETARIAN

Creme Brûlée of Grottin cheese,
sweet potato salad with Ponzu dressing, shiso cress, avocado apple cream with bulgur
salad,
baked cheese pralines with olive dip,
cavatelli noodle cocktail & pickled vegetables

b, c, d, e, f, g, h, i, k, l, m, n

EUR 19,00 per person

WITH FISH

Grilled black tiger prawns with avocado, toasted cornbread,
wild herb salad and radish,
tuna tatar with olive bread chips,
ceviche from brook trout and scallops with pickled gherkins

b, c, d, e, f, g, h, i, k, l, m, n

EUR 28,00 per person

WITH MEAT

Poultry liver parfait with grape chutney,
tatar & carpaccio of beef fillet,
marinated duck breast with black salsify,
Caesar's salad, olive crostini, cavatelli noodle cocktail & fried vegetables

b, c, d, e, f, g, h, i, k, l, m, n

EUR 26,00 per Person

FLEMING'S

WOK	EUR
Fried noodles with sugar pea, soy sprouts, tofu, paprika, red onions, leek, mushrooms, cashew nuts, sesame and soy sauce <small>a, e, f, g, h, i, k, m</small>	16,00
with sweet chilli prawns <small>c, e, f, g, h, i, k, m</small>	25,00
with pan fried Teriyaki duck <small>e, f, g, h, i, k, l, m</small>	25,00
 MAIN COURSE	
Black tiger shrimps, 6 pieces, pan fried with paprika foam, grilled zucchini, shallots and Cavatelli noodles <small>b, c, e, d, e, g, i, k, n</small>	25,00
Pike perch fillet, fried in brown butter with mustard cabbage, Pommés Carrées, pickled Cipollini and port wine jus <small>a, d, g, l, m, n, d, e, g, h, i, k</small>	24,00
Roasted duck breast with Madeira jus, fig, turnip and parsley mashed potatoes <small>d, e, g, h, i</small>	24,00
Wiener Schnitzel veal escalope in breadcrumbs with cranberries, potato salad, coleslaw and cucumber salad <small>a, d, e, i, l</small>	21,00
Grilled lamb loin with tarragon mustard glaze, yellow turnip, sautéed garlic-potatoes <small>d, e, g, h, l, l</small>	26,00
Venison fillet, gilled with chervil jus, brioche gratin and creamy savoy cabbage <small>a, d, e, h, l, k, e, g, i, l</small>	28,00
Vegetarian spelt risotto with oven pumpkin, mushrooms and Belp Swiss cheese <small>a, d, g, i</small>	23,00

FLEMING'S

GRILLED DISHES	EUR
Mangalitza pork, 300 g	22,00
Tuna steak, rare grilled ^b	27,00
Rib eye steak, US beef, 300 g	30,00
Rump steak, US beef, 250 g	28,00
Fillet steak 200 g: from Argentinian Angus beef	33,00
US beef	38,00

TO SHARE

Château Briand from Argentinian Angus beef with sauce Béarnaise, leaf spinach and mashed potatoes ^{a, d, e, g, h, i} preparation time approx. 35 minutes	69,00
---	-------

Each grilled dish is served
with a sauce and one side dish of your choice.

SAUCES	2,00	SIDE DISHES	3,90
Sauce Béarnaise ^{a, d, e, g,}		Pommes frites	
Port wine jus ^{e, g, h, i}		Sweet potato fries	
Steak sauce ^{e, f, g, l, m}		Basmati rice	
Szechuan pepper sauce ^{d, e, g, h, i}		Fried potatoes	
Roquefort Sauce ^{d, e, g,}		Mashed potato ^{a, d, e}	
VEGETABLES	3,90	SALAD	3,90
Mixed beets ^d		Beetroot salad ^{e, g, i, l}	
Wok vegetables ^{d, g}		Cole slaw ^{e, g, h, l}	
Sautéed mushrooms ^d		Salad of the season ^{h, i}	
Creamy savoy cabbage ^{d, i}			
Leaf spinach ^{d, i}			

FLEMING'S

CHEESE

EUR

Selection of raw milk cheese
with fig mustard and fruit bread d, f, g, h, i 9,00

DESSERTS

Vanilla crème-Brûlée
with caramelized pears & nuts a, d, g, h, i, k 7,50

Warm chocolate tarte from Valrohna Chocolate
with sweet cream and buttermilk-raspberry ice cream a, d, h, i, k 9,00

Passionfruit & yoghurt terrine
with cranberry sauce and oat crumble a, d, g, h, k 8,00

Three different scoops of homemade sorbets g, h 7,00

prices include vat

Allergens:

a eggs, b fish, c shellfish, d milk, e celery, f sesame seeds,
g sulphites, h peanuts, i cereals containing gluten, j lupins, k edible nuts, l mustard, m soy beans, n molluscs