

ARCADIA

RESTAURANT

À la carte - Karte

Willkommen im Restaurant Arcadia

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und genussreichen Aufenthalt

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat , Dressing nach Wahl*	9
Gemischter Salat , Dressing nach Wahl*	11
Randen-Carpaccio mit Ziegenkäsemousse & gerösteten Pinienkernen	28/22
Blinis mit hausgebeiztem Graved-Lachs Sauerrahm	34/29
Rindstatar mit getoastetem Focaccia	34/29
Gebratene Jakobsmuschel auf Pastinaken-Creme, eingelegtem Kürbis & Shiso-Kresse	35/30

*Dressing nach Wahl: französisch, italienisch, weisses Balsamico-Dressing

SUPPE

Süßkartoffelsüppchen mit Speckwürfeli, Kohl & Croûtons	15
Weisswein-Cremesuppe mit Vacherin-Ravioli	16

RISOTTOS

Risotto mit gemischten Pilzen 25/21

Zitrusfrüchte-Risotto 31/25
mit sautierten **Riesenkrevetten**

HAUSGEMACHTE PASTA

Kombinieren Sie eine unserer hausgemachten Pastas und einer Sauce nach Wahl.

Casarecce, Makkaroni oder Tagliatelle

Saucen:

-all'Amatriciana

(Speck, Zwiebeln, Tomaten, Pecorino & Peperoncini)

-Lauchrahmsauce

(gebratene Eierschwämmli & Datteln)

-Pesto

(Basilikum, Pinienkernen & Parmesan)

26/22

FLEISCH

Gefülltes Alpsteinpouletbrüstchen mit Frischkäse und Morcheln Whiskyrahmsauce, hausgemachte Tagliatelle & Gemüsebouquet	38
Scaloppine al limone (Kalbsschnitzel mit Zitronensauce) Safran-Risotto	39/34
Kalbs-Saltimbocca Pommes Allumettes	39/34
Geschnetzelte Kalbsleber Himbeeressig, Rösti & grünen Bohnen	38/33
Wiener Schnitzel Zitronengarnitur, Pommes frites, Ofen-Tomate & Preiselbeeren	44/39
Lammnierstück mit Portwein-Schalotten-Butter Kartoffel-Mousseline & Kürbis-Thymian-Ragoût	43/38
Rindsfilet mit Trüffelsauce Mandel-Kartoffeln & glasiertem Wurzelgemüse	54/48

Empfehlung vom Küchenchef

Ab 2 Personen erhältlich:

Chateaubriand am Stück gebraten p. P. 56
mit Sauce Béarnaise
Kartoffelkroketten & Gemüsevariationen

(Mittags auf Anfrage)

FISCH

Krevetten-Spiess 38/33
mit **Kumquat-Dattel-Chutney**
Rote Linsen & Gemüse-Kugeln

Alpen Zander auf der Haut gebraten 42/37
Safransauce, Wildreis & Brokkoliröschen

Eglifilets meunière 39/34
in Butter gebraten mit Mandeln & Kräutern
auf Blattspinat
Salzkartoffeln

Fleischdeklaration:

Rind, Kalb, Alpsteinpoulet, Schwein (Schweiz)

Lamm (Neuseeland)

Fischdeklaration:

Zander (Schweiz), Jakobsmuschel (Nordwestatlantik), Krevetten
(aus ökologischer und kontrollierter Aquakultur in Vietnam),

Lachs (Norwegen), Egli (Polen: Wildfang)

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere
Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.