

AUSTERN BAR

Südhang Weine

Huîtres

selon arrivage

Fines No 4

Marennes d'Oléron, David Hervé

Der Klassiker: salzig, zartfleischig, verspielte Frische
1Pce 3.50 6Pce 18.-

Royale No 3

Marennes d'Oléron David Hervé

Die Königin: ausladend üppig, vollfleischig, cremig
1Pce 6.- 6Pce 33.-

BB Boudeuse No 5

Marennes d'Oléron, David Hervé

Die Abgerundete: vollfleischige Süsse, nussig, knackig
1Pce 5.- 6Pce 27.-

Utah Beach No 3

Normandie, Monsieur Jean-Paul

Die Entdeckung: Salzige Süsse, langanhaltend & intensiv
1Pce 6.- 6Pce 33.-

BB Peter Spéciale No 6

Marennes d'Oléron, David Hervé

Der Sanfte: klein, iedig, alzig & zartschmelzend
1Pce 5.- 6Pce 27.-

Irish Mór No 3

Selection from Ireland, Lough Foyle

Die Ausgewogene: üppig kraftvoll & besonders cremig
1Pce 6.50 6Pce 36.-

Dégustation

Huîtres et fruits de mer

«Simple»

6 Pce Assortiment d'Huîtres variées
je 2x Fines No 4, Peter No 6, Utah No 3
29.-

Plateau «Bouffe»

12 Pce Assortiment d'Huîtres variées
5 Pce Crevettes roses
74.-

Crevettes roses

5 Pce 16.-

«Découverte»

6 Pce Assortiment d'Huîtres variées
Eine von jeder Sorte
32.-

Plateau «Grande Bouffe»

36 Pce Assortiment d'Huîtres variées
15 Pce Crevettes roses
222.-

Poissons

Ceviche

Bio Forelle CH, Tiger milk, Limette, Süsskartoffel, rote Zwiebeln, Peperoncini, Koriander & Mais
22.50

Soupe de Poisson

Hausgemachte Fischsuppe mit Rouille
16.-

Forelle vom Sihlmättli

Portion kaltgeräucherte Lachsforelle
16.-

Offre Spéciale

Tarama

Dorsch-Rogen-Mousse
12.-



Letzte Bestellung Küche: 20:30 Uhr

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

AUSTERN BAR

Südhang Weine

Plättli

Mini Metzger & La Casera

Selezione di Carni Artigianali

3 verschiedene Salumi frisch aufgeschnitten
8.50 p. Person

Selezione di Formaggi

3 verschiedene Käse von La Casera
8.50 p. Person

Qualcosa di Speciale

Sbriciolona Toscana (Schwein)
Portion 6.50

Bella Lodi Riserva (Ziege)
Portion 8.50

Bresaola Punta d'Agnà IGP (Rind)
Portion 8.50

Pecorino Latte Crudo (Schaf)
Portion 9.-

Brot & Butter

Frisches Brot von Tsugi, Juliette & Eros
mit gesalzener Butter
Portion 7.-

Carne Cruda

Handgeschnittenes Tartar vom Piemonteser Rind
mit Tsugi Brot
Portion 27.50

Antipasti

Oliven
Portion 6.50

Eingemachter Flaacher Spargel
Portion 12.-

Caponata
Portion 15.-

Dolce

Truffe mit Crème Double
Portion 7.50

Jahrgangs-Sardinen 2017 / 2020 / 2023
Dose 20.- / 17.- / 15.-

Letzte Bestellung Küche: 20:30 Uhr



Herkunft

Fisch
Weichtiere
Krustentiere
Salumi
Käse
Rindfleisch
Brot

Schweiz/Frankreich
Frankreich/Irland
Frankreich/USA/Dänemark/Madagaskar
Schweiz/Italien
Schweiz/Italien
Schweiz
Schweiz

Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie
unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

AUSTERN BAR

Südhang Weine

Schaum

Extra Brut Réserve, Champagne Leclerc Briant, Champagne AC 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay	0.1 / 0.75l 12.80 / 77.–
Rosé Extra Brut, Champagne Leclerc Briant, Champagne AC 93% Chardonnay, 7% Pinot Noir	14.30 / 86.–
Crémant de Bourgogne AC Extra Brut, Jean Paul Brun 100% Chardonnay	9.30 / 56.–
Vin Mousseux Extra Brut Weingut Pircher, Zürich AOC 100% Pinot Noir	11.– / 66.–
Sbiadì Rosé, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP Fattoria Moretto 100% Lambrusco	8.20 / 49.–
Sparkling Tea Royal Herbal Garden Steiermark (alkoholfrei)	8.10 / 49.–



Bier

Brauschneider 33cl	
Helles	5.–
Pilsner	5.–
IPA	6.–
Schiffbrau 33cl	
Goldschatz	5.50
Amboss 33cl	
Libero (alkoholfrei)	5.50



Mineral

Appenzeller Mineral Laut 50cl	6.–
Orangina 25cl	5.–
Chinotto Lurisia 25cl	6.–

Weiss

Les Gras Moutons, sur lie 2023 Domaine La Haute Fèvrerie, Muscadet Sèvre et Maine AC 100% Melon de Bourgogne	0.1 / 0.75l 7.20 / 47.–
Leithaberg Neuburger 2022, Leithaberg DAC, Tinhof 100% Neuburger	8.20 / 53.–
Moulin des Dames 2023 Bergerac AOP, Tour des Gendres 100% Sauvignon Blanc	8.90 / 58.–
Gelber Muskateller Sand & Schotter 2022, Jaunegg, Südsteiermark 100% Gelber Muskateller	8.50 / 55.–

Rot

Cuvée Spéciale 2022 Burgenland, Andreas Gsellmann Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir	7.20 / 47.–
Fleurie AC, Poncié, 2024 Domaine Chermettes 100% Gamay	8.20 / 53.–
Freisa Secco 2021 Monferrato Rosso DOC Antica Casa Vinicola Scarpa 100% Freisa	8.20 / 53.–
Cuvée Tradition 2023 Châteauneuf-du-Pape AC Domaine Jean Royer 75% Grenache, 15% Syrah, Mourvèdere, Cinsault	10.30 / 67.–

Süss

1958 Pacherenc doux, 2024 Laougué, Pacherenc du Vic Bilh AC 100% Petit Manseng	7.50 / 49.–
Banyuls AC, Reserva Domaine La Tour Vieille 100% Grenache Noir	9.20 / 60.–

AUSTERN BAR

Südhang Weine

Spirits

Avant...

4cl

Vermouth di Torino Bianco, Scarpa (17Vol%)	8.50
Vermouth di Torino Rosso, Scarpa (18Vol%)	8.50
Vermouth EXTRA DRY Non Filtrato, Scarpa (18Vol%)	8.50
Bitter Artigianale, La Valdôtaine (32.6 Vol%)	8.50

...après

2cl

Blanche Armagnac, Tariquet (46Vol%)	7.-
Bas-Armagnac 25ans Pur Folle Blanche, Tariquet (48.6Vol%)	9.-
Grappa Ticinese, Tenimento dell'Ör (45%Vol)	7.-
Grappa Torrette Vigorosa, La Valdôtaine (43Vol.%)	8.-
Himbeergeist, Schwarzenbach (42Vol%)	8.50
Williams, Schwarzenbach (42Vol%)	7.-
Amaro Dente di Leone, La Valdôtaine (32.6Vol%)	8.50
Ratafià, Liquore alla Ciliegia, La Valdôtaine (26Vol%)	8.50