

## Vorspeisen & Salate

- «**Mähhhh Mähhhh**» *Neu* **16.5**  
Cremiger Ziegenkäse "Bûche caprifeuille"  
mit karamellisierten Pekannüssen & mariniertem Babyspinat
- Geräucherte Französische Entenbrust** *Neu* **18.5**  
Serviert mit Kürbispüree & geschmortem Baby-Randen
- Bunter Gartensalat** **11.5**  
An hausgemachtem Himbeerdressing & gerösteten Mischkernen  
*Nur als Vorspeise erhältlich*
- Schneeweisschen & Rosenrot** **12.5**  
Cremiges Pastinakensüppchen kombiniert mit handgeschnittenem Rehtatar & Preiselbeeren
- «**Pulpo a la gallega**» *Neu* **18.5**  
Traditionelles Galizisches Pulpo-Gericht serviert mit Paprika-Kartoffeln
- «**Foie de canard caramélisé**» **26.5**  
Scharf angebratene Entenleber mit karamellisierten Äpfeln & Mandel Crème

## Pasta e basta

- «**Spaghetti alle vongole**» *Neu* **32.5**  
Begeht wie eh und je - zubereitet nach Art des Hauses
- «**Tagliatelle an Baumnusspesto**» *Neu* **29.5**  
Serviert mit geräucherter Entenbrust, Winterspinat, Feigen & Parmesan

## Die Vegi Alternative

- «**Forest gump**» *Neu* **28.5**  
Gnocchi mit sautierten Waldpilzen, Babyspinat & Rahm verfeinert
- «**Risotto al tartufo**» *Neu* **32.5**  
Gebackener Trüffelrisotto an Weissweinschaum, karamellisiertem Kürbispüree & Baby-Randen

## Blue

- «**Poke-Bowl**» - **Hawaiian Style** *Neu* **32.5**  
Roh marinierte Lachsforelle  
mit Avocado, Pak-Choi Gemüse, Kefen, Babymais & duftendem Jasminreis
- «**East meets West**» *Neu* **34.5**  
Sautierter Schweizer Saibling an Safranschaum  
serviert mit hausgemachten Falafel & orientalischem Paprika-Walnuss-Dip (Muhammara)

## Terminus Klassiker

- Salmon Sashimi & Tataki** **32.0**  
Duo aus bestem Schottischem Lachs serviert mit Sesamreis, Soja & Wasabi
- Argentinisches Angus Beef Entrecôte - Terminus Cut** (+/- 200gr.) **47.0**  
Bestes Entrecôte an feinem Kräuter-Olivenöl «Extra Vergine»,  
dazu geröstete Bratkartoffeln & grilliertes Marktgemüse  
*Der wahre Klassiker empfehlen wir «saignant / medium rare»*
- Irishes Angus Beef Filet «Hereford»** (+/- 190gr.) **56.0**  
Zart gebratenes Rindsfilet an edler Rotwein Reduktion  
an blauen St. Galler Kartoffeln, glasierten Kefen & Shiitake Pilze  
*Der wahre Klassiker empfehlen wir «saignant / medium rare»*
- T-N-T** **36.0**  
Tatar Terminus – mild, medium oder scharf - Toast & Butter

## Meat Love

- Es ächts Schwyzer Schwins Kotelett - Prime** (+/- 280 - 300gr.) *Neu* **36.5**  
Zart gebratenes Schweinekotelett mit Winterspinat & Kartoffelgratin
- The real Burger LOVE** (+/- 150gr.) **34.5**  
Saftiger Wagyu Burger mit Onion Rings, frischer Avocado, mariniertem Mesclunsalat,  
„Baerner Frites“ & BBQ-Tomato-Relish  
*Dieses Gericht wird ausschliesslich «medium rare» serviert*
- Premium Reh schnitzel - handselektioniert von LUMA** **39.5**  
an Preiselbeerjus, geröstetem Lauch und selbstgemachten Quark-Spätzli
- Red Asia Wok Dish** **32.5**  
Kurz gebratene „Angus Beef Filet Strips“ an rotem Thai-Curry  
serviert mit Asia-Gemüse & duftendem Jasminreis  
*Auch als Vegi-Variante erhältlich 26.5*

## Sweet & Sexy

- «Sweet & Sexy»** *Neu* **12.5**  
Herrliche Kalamansi Crème im Baumkuchen-Mantel mit Orangenfilets & Butterstreusel
- Luftige «Quarkinis»** *Neu* **12.5**  
Frisch zubereitet und warm serviert mit Schokoladenglacé, Kaffeeschaum & Birnen Pralinés
- Daniel Sladek's kleine Verführungen...** **8.0**  
Caramel Glacé mit Baileys oder Eiskaffee Glacé mit Cognac oder Zitronensorbet mit Vodka
- Alle Glaces sind hausgemacht und deshalb besonders lecker...

## Wissenswertes

Alle Pasta-Variationen servieren wir auch als Lady-Portion - Abzüglich 5.0  
Bitte beachten Sie, dass unser Oltner Leitungswasser Gratis ist - Für die Aufbereitung & Service berechnen wir 4.0

**Kulinarisch verwöhnt werden Sie von Chef Daniel Sladek, Sous-Chef Pascal Peterhans & Crew**