

## Vorspeisen & Salate

- «**Mähhhh Mähhhh**» **16.5**  
Cremiger Ziegenkäse "Bûche caprifeuille"  
mit karamellisierten Pekannüssen & mariniertem Babyspinat
- «**Coquilles Saint-Jacques**» *Neu* **16.5**  
Kurz gebratene Jakobsmuscheln mit Fenchel-Zitronensalat & Kichererbsenpüree
- Bunter Gartensalat** **11.5**  
An hausgemachtem Himbeerdressing & gerösteten Mischkernen  
*Nur als Vorspeise erhältlich*
- «**Oxtail**» *Neu* **12.5**  
Geklärte Ochsenschwanzsuppe serviert mit zartem Ochsenschwanzfleisch,  
frittiertem Rucola & getrocknete Tomaten
- «**Hereford**» - **Angus Beef** «**Pommery**» **Fillet Strips**» *Neu* **26.5**  
Kurz gebratene Filet Streifen an würziger Pommery Senf Sauce  
serviert mit Waldpilzen & knusprigem Focaccia
- «**Pulpo a la plancha con salsa de tomate**» *Neu* **18.5**  
Gebratener Tintenfisch an pikanter Tomatensalsa & geröstetes Chnolibrot
- «**Foie de canard caramélisé**» **24.5**  
Scharf angebratene Entenleber mit karamellisierten Äpfeln & Mandel Crème

## Pasta e basta

- «**Spaghetti con le polpettine**» *Neu* **29.5**  
Hausgemachte Angus Beef Fleischbällchen an feinem Tomatensugo
- «**Tagliatelle an Baumnusspesto**» **29.5**  
Serviert mit geräucherter Entenbrust, Winterspinat, Feigen & Parmesan

## Die Vegi Alternative

- «**Forest gump**» **28.5**  
Gnocchi mit sautierten Waldpilzen, Babyspinat & Rahm verfeinert
- «**Piccata Vegetariannanna**» *Neu* **26.5**  
Auberginen-Piccata serviert mit feinem Peperonata, Rucola & Romanesco Gemüse

## Blue

- «**Yellowfin Loin Tuna Steak**» - **Superfrozen - Die Nr. 1 aus Korea** *New* **36.5**  
Kurz gebratenes Thunfisch-Steak mit hausmariniertem Kimchi "Korean Style",  
Zuckerschälotten, Kefen, Pack-Choi Gemüse & duftendem Jasminreis
- «**Lophius piscatorius - Lotte de mer**» *Neu* **36.5**  
Sautierte Backen vom Seeteufel serviert mit orientalischem Couscous  
dazu feine Datteln, Granatapfel & Babyspinat

## 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»*
- «Hereford» Irish Angus Beef Fillet** (+/- 190gr.) **56.0**  
Zart gebratenes Rindsfilet an edler Rotwein Reduktion  
an geräucherter Schwarzwurzel, Baby-Mais & Rahmpolenta  
*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.) **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*
- Duo vom Kalb - Filet & Bäggli** *Neu* **49.5**  
Zart sautiert, serviert mit Coco Bohnen, Röstzwiebeln & Kartoffelstock
- Red Asia Wok Dish** **36.5**  
Kurz gebratene „Angus Beef Fillet Strips“ an rotem Thai-Curry  
serviert mit Asia-Gemüse & duftendem Jasminreis

## Sweet & Sexy

- «Crêpe au chocolat»** *Neu* **12.5**  
Schokoladen-Crêpes gefüllt mit weissem Schokoladenmousse & Fior di latte Glacé
- Luftige «Quarkinis»** **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 Küchenchef Daniel Sladek, Sous-Chef Pascal Peterhans & Crew**