

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 Filet 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 Tuna Steak**» *Neu* **36.5**
Kurz gebratenes Thunfisch-Steak mit hausgemachtem Kimchi "Korean Style",
Zuckerschälotten, 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»
- Irishes Angus Beef Filet «Hereford»** (+/- 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** **32.5**
Kurz gebratene „Angus Beef Filet 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 & Fiore 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