

Vorspeisen & Salate

- «Goi Cuan» - Vietnamese vegetarian Sommer Rolls** *Neu* **16.5**
Hauchdünne Asiatische Teigrollen mit Mango, Avocado, Wasserspinat, Glasnudeln, ...
serviert mit eigener Erdnussbutter- & Fischsauce - zum kalt geniessen
- «Das perfekte ONSEN-TAMAGO-EI bei 62 Grad»** *Neu* **16.5**
Serviert auf Spargel- Spinatsalat, an Kartoffeleslpuma & feiner Zwiebel Crumble
- Bunter Gartensalat** **11.5**
An hausgemachtem Himbeerdressing & gerösteten Mischkernen
Nur als Vorspeise erhältlich
- «eiskalt erwischt»** *Neu* **12.5**
Erfrischende Erbsen-Minzen Suppe - kalt serviert mit Buttermilch & Rohschinkenchips
- «Schwizer Chalbs KarpaJoe»** *Neu* **21.5**
Einzigartiges Kalbscarpaccio vom Weidekalb an feiner Honigmarinade,
dazu servieren ein mit Radieschen & Sprossen garnierter Frühlingssalat
- «Pulpo a la plancha con salsa de tomate»** *Neu* **18.5**
Gebratener Tintenfisch an pikanter Tomatensalsa dazu geröstetes Chnolibrot
- «2 sortes de foie de canard»** *Neu* **24.5**
Zweierlei Entenleber - mal kurz gebraten, mal flambiert - lassen Sie sich überraschen

Pasta e basta

- «Spaghetti salsicca al pomodoro»** *Neu* **27.5**
Beste Salsiccia vom Friedli Metzg (Kappel) an rassiger Tomatensugo
- «Canneloni alla mandorle»** **29.5**
Hausgemachte Canneloni mit eigener Pouletfüllung, Mandel-Béchamel & Mandel-Crunch

Die Vegi Alternative

- «Duo di Asparagi»** *Neu* **29.5**
Zweierlei Spargeln serviert an bester Sauce Hollandaise,
dazu servieren wir junge Bratkartoffeln & Bärlauchduft
- «Parmigiana Terminus»** *Neu* **29.5**
Lauwarmer Auflauf mit feinen und allerlei sautierten Gemüsesorten,
leicht pikanter Tomatensugo & feinem Mozzarella überbacken

Blue

- «Yellowfin Saku Tuna - Tataki Style»** *New* **44.5**
Kurz gebraten im Sesammantel, serviert auf pikantem Chili-Glasnudelsalat (Asia Style)
- Auch als Vorspeise erhältlich... **24.5**
- «Truite entière à la meunière»** *Neu* **32.5**
Ganze, zart gebratene Schweizer Seeforelle - klassisch zubereitet nach Müllerinenart
serviert mit Spargeln und Babykartoffeln oder mit Beilagen nach Ihrer Wahl

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
Die beiden Klassiker empfehlen wir «saignant, resp. medium rare»
- «Hereford» Irish Angus Beef Fillet** (+/- 190gr.) **56.0**
Zart gebratenes Rindsfilet an edler Rotwein Reduktion
dazu frisches Marktgemüse & geröstete Kartoffeltaler
Die beiden Klassiker empfehlen wir «saignant, resp. 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.) **39.5**
Zart gebratenes Schweinekotelett auf frischem Marktgemüse & sämigem 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
- Simon's Hackbraten & Pascal's Morchelsauce** *Neu* **32.5**
Wie zu Grosis Zeiten, serviert mit hausgemachtem Stock und feinen „Röstzwibeli“
- Red Asia Wok Dish** **36.5**
Kurz gebratene „Angus Beef Fillet Strips“ an rotem Thai-Curry
serviert mit Asia-Gemüse & duftendem Jasminreis

Sweet & Sexy

- Ring-Zopf-Fotzelschnitte** *Neu* **14.5**
In Zimt gewendet & gebraten - serviert mit „fior di latte“ Glacé & „Jutsu“ Schoko-Shot
- Hausgemachte Terminus Eis Pralinen** **12.5**
5 Geschmacksrichtungen- nicht zuviel & nicht zu wenig - foodporn par excellence
- Unsere 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 Simon Adam & Sous-Chef Pascal Peterhans