

WILLKOMMEN IM VIERTEN KÖNIG

Wir bieten eine mediterrane Küche und kreieren die Speisen mit saisonalen Produkten.

Wir kochen frisch, mit viel Liebe und Leidenschaft.

Zu einem guten Essen gehört ebenso eine harmonische Weinbegleitung welche wir Ihnen auch gerne glasweise ausschenken.

Wir bieten Ihnen perfekte Weine aus den Kellern der SCHULER St. JakobsKellerei mit der Überzeugung das Pendant für Ihr kulinarisches Erlebnis zu präsentieren.

Nun heissen wir Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und genussvolle Stunden.

Thierry Maire und das 4. Königsteam

Sämtliche Preise sind in CHF und inkl 7.7% MwSt.

jakob.


SCHULER
ST. JAKOBSKELLEREI 1694

KÖNIGLICHE VORSPEISEN

Spargelcremésuppe		10.50
Apfel-Selleriecremésuppe mit geräucherter Entenbrust		8.50 +1.50
Blattsalat		7.00
Marktfrischer gemischter Salat		8.50
Mariniertes Salatbouquet mit geräucherter Entenbrust und Blutorangen		9.50
Warmer Ziegenfrischkäse im Brikteig auf eingelegten Tomaten, Blattwerk und Pesto		13.50
Bresaola - Carpaccio mit rohem Spargel, Rucola und Haselnussöl		17.50
Panzanella - Toskanischer Brotsalat		9.50
Spargelsalat mit Garnelen, Babyspinat und Baguette		18.50
Wildspargel (grüner Spargel) nach trentiner Art		16.50
<i>Unsere Hausspezialität</i>		
Königs-Tartar mit Single Malt Whisky, eingelegten Kapern und gehobeltem Parmesan	18.50 (80g)	32.50 (160g)
Beilagen zum Tartar		
Salat		6.50
Pommes Frites		6.50
Geräuchertes Lachstartar mit Spargel und Toast	17.50 (80g)	

jakob.

KÖNIGLICHE SPARGELN

Portion Spargel (300g) mit Sauce Hollandaise oder Buttersauce	22.00
mit Rohschinken	+9.50
mit gekochtem Schinken	+8.50
mit Schinken-Duo	+9.50
mit neue Kartoffeln	+5.00
mit Chratzeten (zerissener Pfannkuchen)	+5.00
mit Streifen vom Rauchlachs (Premium Qualität Fossen)	+9.00
Risotto mit Pilzen, Spargeln und Honigschalotten	18.50
Spargel-Risotto mit Maispoularde Supremé	22.00
Limonen-Kapern-Sauce	
Spargel-Risotto mit Claressefilet im Speckmantel	24.00
Limonen-Kapern-Sauce	
Kalbsmedallion an Trüffelholondaise mit Spargeln und Tagliatelle	42.00



KÖNIGLICHE HAUPTGÄNGE

Rindsentrecôte Prime Natura Beef mit Rotweinkruste 49.90
Rosmarinkartoffeln, Artischocken, grüner Spargel

Tramezzini vom Lammrücken (schweizer Berglamm) an Chorizojus 42.50
Kartoffel-Zwiebelpüree, Ratatouille

Gebratene Maispoularde Supremé mit Ziegenkäse gefüllt 36.90
auf Honigschalotten und Kartoffel-Gnocchi

Cordon bleu *Schwein* 32.50
Gefüllt mit Schinken und Greyerzer *Kalb* 44.50
Pommes frites, Gemüse

Lachssteak a la Baloise 36.50
mit gerösteten Bratkartoffeln , Spinat und Röstzwiebeln

Claressefilet im Speckmantel gebraten 26.00
auf Kartoffel-Risotto und Limonen-Kapernsauce

Jakobsmuscheln mit Rohschinken-Kruste an Steinpilzen 39.00
Artischocken-Fond, Venere-Reis

Risotto al Limone, Gampas, getrocknete Tomaten 23.50

Fleischloser Genuss...

Auberginen-Cordon bleu 25.90
Gefüllt mit Greyerzer, paniert mit Pommes frites serviert

Kartoffel-Gnocchi an Pestosauce mit Ziegenfrischkäse 20.50

Veganer Genuss...

Venere-Reis mit glaciertem Spargel, Steinpilz & Artischocken-Fond 24.50

jakob.

KÖNIGLICHE DESSERTS

	Klein	Gross
Spargel – Panna cotta		9.00
Vanilleglacé im Cantuccini-Mantel an karamellierter Spargel		9.00
Kirschwasser-Parfait		12.00
Crème brûlée		9.00
Erdbeer-Tiramisu		8.90
Coupe Romanoff	8.00	11.00
Dame blanche	7.90	11.90
Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce & Rahm		
Königlicher Eiskaffee		12.90
mit Moccaglace, Kaffee & Rahm		
mit Baileys oder Amaretto		+ 3.00
Sorbet mit Schuss		12.90
* Sorbet Colonel / Zitronensorbet mit Vodka		
* Zwetschgensorbet mit Zwetschgenschnaps		
* Birnensorbet mit Williams		
Glace- & Sorbetaromen	Kugel	3.90
Vanille, Schokolade, Mocca, Birnensorbet, Zitronensorbet, Zwetschgensorbet		
Rahmzuschlag		+ 1.50
 <i>Unsere Hausspezialität</i>		
Frische Apfelpizza mit Vanille - Glace		12.50
lassen Sie sich überraschen		
Mousse au Chocolate mit Erdbeer – Rhabarber		12.50
lassen Sie sich überraschen		

jakob.