

**Vorspeisen** CHF

Dr. Ginger shot	7.50
Black Tiger Crevetten, Herbstlicher Salat	38.00
Herbstlicher-Salat-Kreation (auf Wunsch mit Knoblauch)	12.50
Nüsslisalat, Speck, Ei aus Freilandhaltung, Croutons	17.50
Sylter Schnitte, Nordseekrabben, Röstbrot, Spiegelei	26.00
<b>“Sylt trifft Bern”</b> Matjestatar mit Berner Rösti Talern	24.50
Los Peperetes Sardinillas aus Rianxo-Galizien, <b>“Sansibar Sylt”</b> Sylter Friesenbrot mit Butter	28.50
Bio-Sylter Lammsülze, Tomaten-Brot-Salat, Knoblauchsauce	29.00
Tatar von Hand geschnitten	37.00
Polnische (mit Bio Ei) oder Schweizer Art, Brot, Butter	
Polnische Kartoffelplätzchen mit Wildlachs, Kräuterdip	29.00

**Suppen**

Sylter Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben oder Lachs	21.00 / 16.5
Fischeintopf „Sansibar Sylt Style“	28.50 / 39.00

Sie haben eine Allergie? Wir informieren Sie gerne über alle Zutaten unserer Speisen.

**Hauptgänge** CHF

Hausgemachte Polnische Pierogi mit Gemüsen, Vegi	35.00
Hausgemachte Polnische Pierogi mit Kalbsfleisch, Pilze, Trüffel	45.00
Kalbspaillard mit Salat-Kreation oder Risotto und Gemüsen	46.00
Fisch nach Tagesangebot, wir beraten Sie gerne	Preis nach Angebot
Nordsee Seezunge" Müllerin Art", Spinat, Kartoffeln, ca. 450-500 gr.	65.00
Wienerschnitzel vom Kalb, Zitrone, Pommes frites, Wildpreiselbeeren mit Gurkensalat Sylter Art	41.00 + 5.00

**Grilladen vom offenen Feuer**

Rinderfilet	56.00
Chateaubriand ca .400 gr. für 2 Personen	115.00
Swiss prime Entrecôte	48.00
Kalbsfilet	59.00
Rib-Eye-Steak	48.00
Bistecca alla Fiorentina nach Toscana Art	54.00
Inklusive Beilagen	
<b>Extras :</b>	
Trüffel Pommes	12.00
Portion Gemüse	8.00
Portion Risotto	10.00
Weitere Grilladen auf Anfrage, Lamm, Kalbsleber...	

**Unser Menu Surprise 3 Gänge „Petit Palace“ 78.00**  
**4 Gänge 88.00 / 5 Gänge 98.00**

Unser Fleischerzeugnisse sind ausschliesslich aus der Schweiz! Abweichungen werden deklariert!  
Nordsee Krabben und Wildlachs: zertifizierten Wildfang  
Black Tiger Crevetten: ASC zertifizierter Zucht Vietnam.