

## BROT

---

Tomate - Sbrinz, Mohn - Sesam, Haferflocken und Ciabatta.  
Täglich frisch gebacken, dazu servieren wir Kichererbsen - Salsa & Butter

## VORSPEISEN

---

Knackiger EISBERGSALAT mit Sbrinz, Speck und Rucola	23
TACO "deluxe" vom Bündnerlachs mit Gewürzgurke und Wasabi	32
„SAUGUT“ Nr.02 mit Bucatini, Onsen - Ei und Parmesan	34
ENTENLEBER <sup>3</sup> mit Pflaume und Crumble 1/2019	37

## HAUPTGERICHTE

---

Aromatischer GEMÜSEGARTEN & GERSTEN DIM SUM mit rotem Thai Curry	45
Bodensee ZANDER mit gebratenem Fenchel, Grapefruit und Chardonnayschaum	56
CHATEAUBRIAND (ab 2P.) Butterzartes Simmentaler Rindsfilet Estragon – Buttersauce und das Beste vom Frühjahr	
I Service	p.P. 62
II Service	p.P. 74

## KÄSE

---

BRIE DE MEAUX gefüllt mit Hartlisberger - Trüffel und Olivenöl	18
--	----

## DESSERTS

---

MERINGUE GLACE trifft Vieille Prune & Zwetschge	21
Sizilianische ORANGE mit Bourbon - Vanille & Schokolade	21
Zartschmelzende Caramel EISPRALINEN mit Fleur de Sel	9
Hausgemachte EISSORTEN: Blutorange, Bourbon Vanille, Schokolade, Zwetschge, Joghurt - Preiselbeer	Kugel 6

## Menu **CAYENNE**

---

TACO "deluxe"  
vom Bündnerlachs mit Gewürzgurke und Wasabi

\* \* \* \* \*

„SAUGUT“ Nr.02  
mit Bucatini, Onsen - Ei und Parmesan

\* \* \* \* \*

SIMMENTALER BEEF  
„22 Std. veredelt“  
Ofengemüse und knusprige Lauch - Kartoffel

\* \* \* \* \*

BRIE DE MEAUX  
gefüllt mit Hartlisberger - Trüffel und Olivenöl

oder

Sizilianische ORANGE  
mit Bourbon - Vanille & Schokolade

Menü ab 2 Personen

4 Gang à 114  
3 Gang à 95

(Gerne servieren wir Ihnen das Menü auch Vegetarisch)

### RARITÄT

Wünschen Sie Ihren Hauptgang mit **Wagyu Beef**  
von der Familie Mühlemann aus Schwarzenegg  
„Entrecôte - Double“ Aufpreis Menu p.P. à 32

## Menu **STREIFZUG**

---

Geniessen Sie einen kulinarischen  
**STREIFZUG „DELUXE“**  
durch unsere Speisekarte.

(ab 2 Personen)

7 Gang Menü p.P. à 159  
(Bestellung bis 19:00h)

## **G**ENIESSEN **E**RLEBEN

---

Unsere Küche ist modern und basiert doch auf dem klassischen Handwerk.  
Es ist die Liebe zum Produkt und zu den klaren Aromen der Region,  
die unsere Küche auf das Wesentliche reduziert.  
Wir fühlen uns den besten Produkten unsere Natur verpflichtet,  
wobei der Eigengeschmack zu jeder Zeit an erster Stelle steht.

Rolf Fuchs mit V. Oppliger, L. Brühwiler, S. Zosso und L. Loosli,

**JRE**  
JAMES RESTAURANT

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% Mwst