

WILLKOMMEN IM VIERTEN KÖNIG

Lieber Gast

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.

Das 4. Königsteam

Sämtliche Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

jakob.


SCHULER
ST. JAKOBSKELLEREI 1694

KÖNIGLICHE VORSPEISEN

Gurken- Gin- Suppe	8.50
• Mit Garnele und Limette	+ 3.00
Gazpacho Andaluz	8.50
kalte Südspanische Tomatensuppe	
Geeiste Melonensuppe	9.50
mit Feta- Minz- Gremolata	
Blattsalat	7.00
Marktfrischer gemischter Salat	8.50
Gebackener Schafskäse mit Sesamhonig und Melone	7.00
Burrata Caprese auf Tomaten, Blattwerk und Pesto	15.50
Vitello Tonnato mit Rosmarinkartoffeln	22.50
Kapern, Sardellen, Ruccola	
Warmer Ziegenfrischkäse im Brikteig auf sommerlichem Blattwerk und Pesto	16.50
Bunter Salat mit Garnelen, Limette und getrockneten Tomaten	18.50
Thunfischcarpaccio auf Orangen- Fenchel- Salat mit Weissbrotchip	18.50
<i>Unsere Hausspezialität</i>	
Königs-Tartar	19.50 34.50
mit Single Malt Whisky, eingelegten Kapern und gehobeltem Parmesan	(80g) (160g)
Beilagen zum Tartar	
Salat 6.50 Pommes Frites 6.50	
Salat Nicoise	
Blattsalat mit Thunfisch, Oliven, Bohnen, Tomaten und Ei	16.50

jakob.

KÖNIGLICHE HAUPTGÄNGE

Rindsentrecôte Prime Natura Beef mit tomatisierter Barolo- Jus Weisswein- Risotto, mediterranes Oliven- Gemüse	49.90
Secreto (Freilandsäuli) auf Ratatouille mit Gnocchi und Aioli	38.50
Tagliata vom Lammrücken mit Gremolata- Öl Cherrytomaten aus dem Ofen und Thymiankartoffeln	42.50
Gebratenes Perlhuhn Supremé mit Ziegenkäse gefüllt auf Tomaten- Risotto mit Ruccola und Pinienkernen	37.50
Cordon bleu Gefüllt mit Schinken und Greyerzer Pommes frites, Gemüse	<i>Schwein</i> 34.50 <i>Kalb</i> 45.50
Dorade Royal auf Sommergemüse mit Gnocchi al forno	37.50
Jakobsmuscheln auf sommerlicher Pasta Limettendressing, getrocknete Tomaten	36.50
Garnelen in Zitronenspinat mit Tomatenrisotto und Pinienkernen	28.50
<i>Fleischloser Genuss...</i>	
Auberginen-Cordon bleu Gefüllt mit Greyerzer, paniert mit Pommes frites serviert	25.90
Kartoffel-Gnocchi dal cuoco Aniello mit Pilzen, Sauce Aurora, Cherry- Tomaten und Parmesan	24.50
<i>Veganer Genuss...</i>	
Tomatenrisotto mit Spinat und Artischocken an Piment d'Espelette	22.50

jakob.

KÖNIGLICHE DESSERTS

	Klein	Gross
Limoncello- Parfait auf Zitrusfruchtkompott		14.00
Crème brûlée Royal		10.50
Mille Feuille vom Steinobst		14.50
Coupe Wuhrmann Vanilleglace mit Caramelsauce & Rahm	8.00	12.00
Dame blanche Vanilleglace mit Schokoladensauce & Rahm	8.00	12.00
Königlicher Eiskaffee mit Moccaglace, Kaffee & Rahm mit Baileys oder Amaretto		12.90 + 3.00
Sorbet mit Schuss * Sorbet Colonel / Zitronensorbet mit Vodka * Zwetschgensorbet mit Zwetschgenschnaps * Birnensorbet mit Williams		12.90
Glace- & Sorbetaromen Vanille, Schokolade, Mocca, Birnensorbet, Zitronensorbet, Zwetschgensorbet	Kugel	3.90
Rahmzuschlag		+ 1.50
 <i>Unsere Hausspezialität</i>		
Frische Apfelpizza mit Vanille - Glace lassen Sie sich überraschen		13.00
Jakobs Vodka- Schaum lassen Sie sich überraschen		10.50

jakob.