



Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
und Vanilleglacé 15.50
Lukewarm chocolate cake with a liquid core and vanilla ice cream

Panna Cotta mit Himbeer Coulis 12.50
Panna cotta with raspberry coulis

Diverse Eissorten:
Ice cream

Schokolade, Vanille, Café, Haselnuss, Mango,
Cocos, Blutorange, Erdbeere, Stracciatella und Zitrone
pro Kugel: 4.50 + Rahm: 1.50

*Chocolate, vanilla, café, hazelnut, mango,
Cocos, orange, strawberry, stracciatella and lemon*



Vorspeisen / Starters

(Vorspeisen werden im 1.Stock nicht als Hauptgänge serviert)
(The starters are not served as main courses on the first floor)

Salatbouquet 11.50
Salad bouquet

Tagessuppe 11.50
Soup of the day

Frischer Thunfisch kurz angebraten, beträufelt mit einer Sweet-
Chilli-Sauce und Gurkensalat 19.50
*Fresh tuna fish sautéed, sprinkled with a sweet chilli sauce garnished
with cucumber salad*

Croustillant de chèvre chaud mit Trüffelöl und Honig auf
buntem Salatbeet 17.50
Crispy and warm goat cheese with truffel oil on a Salad Bouquet

Poulet-Satay-Spiess mit Erdnussbittersauce 15.50
Chicken Satay with peanut buttersauce

Poulet-Satay-Spiess mit Erdnussbittersauce und
Thai Meat Balls (Rind) mit Sweet & Sour Sauce 15.50
*Chicken Satay with peanut buttersauce
thai meat balls (beef) with sweet chilli sauce*

Grüner Thai Papayasalat (mit Erdnüssen) 19.50
mit Tiger Prawns 23.50
Green Papaya salad, with Tiger Prawns

Fenchelsalat mit Blutorangefilet und Parmesan 19.50
Fennel salad with orange filet and parmesan cheese

ONO Rindstartar mit Cognac verfeinert, dazu Focaccia 18.50
ONO beef tartar with Cognac and Focaccia bread



Halber Burata mit geröstetem Peperonisalat,
schwarzen Oliven, Basilikum und Pinienkernen 16
Half Burata with roasted bell pepers salad, black olives, basil and pine

Rindsfiletcarpaccio mit Rucola und Olivenöl 28
Beef filet carpaccio with rocket and olive oil

Weisse Badische Spargeln mit hausgemachter Sauce Hollandaise 21
White Asparagus with a homemade sauce hollandaise

Weisse Badische Spargeln Milanese (braune Butter & Parmesan) 21
White Asparagus milanese (brown butter & parmesan cheese)

Tellergerichte / Main cours

Fettuccine mit Steinpilzen oder mit Spargeln 26.50
Fettuccine with boletus or asparagus

Lamm-Entrecôte-Tagliata (Irisches Weide Lamm) auf Rucola mit
Parmesan, Bratkartoffeln und mediterranem Gemüse 49.50
lamb entrecote tagliata from swiss farm on rucola, parmesan, fried potatoes and meditarenian vegetables

Bio-Entrecôte-Tagliata (Weiderind aus der Schweiz) auf Rucola mit
Parmesan, Bratkartoffeln und mediterranem Gemüse 49.50
organic beef entrecote tagliata from swiss farm on rucola, parmesan, potatoes and meditarenian vegetables

Bio Rindsfilet (Weiderind aus der Schweiz) an einer Portweinsauce
mit Stampfkartoffeln und mediterranem Gemüse 56.50
Organic Beef tenderloin (swiss farm) with mashed potatoes and meditarenian vegetables



ONO Burger mit Bio Rinds Entrecôte
(Weiderind aus der Schweiz) mit Eierschwämmli, Ruola
Cherrytomaten und Parmesan 39.50
Ono Burger Organic beef entrecote (Beef from swiss farm) with chanterelles , cherry tomatoes and parmesan cheese

ONO Rindstartar (CH) mit Cognac verfeinert,
dazu Salatbouquet und kleinen Kartoffeln 31.50
ONO beef tartar with Cognac and Saladbouquet and potatoes

Schottischer Bio Lachsfilet
an Kresse Schaum mit Linsensalat und Gemüse 32.50
Salmon filet with peppergrass Foam with lens salad and vegetables

Spaghetti Frutti di Mare,
mit Gambas, Calamares und frischen Muscheln 41.50
Spaghetti Frutti di Mare with Black Tiger Prawns, Calamari and fresh mussels

Roter Curry mit Pouletbrustfilet, Bambus, Zuchetti Broccoli
Blumenkohl und Reis 29.50
Red Curry with Chickenbreastfilet, Bambu, Courgettes, Broccoli,Cauliflower and rice

Roter Curry mit Bio Gambas, Bambus, Zuchetti Broccoli
Blumenkohl und Reis 29.50
Red Curry with organic king Prawns, Bambu, Courgettes, Broccoli,Cauliflower and rice

Roter Curry
mit, Bambus, Zuchetti Broccoli Blumenkohl und Reis 26.50
Red Curry with Bambu, Courgettes, Broccoli,Cauliflower and rice

Fleisch aus der Schweiz / Swiss Meat
Lamm aus Irland / Lamb from Irland
Preise in CHF inkl. Mwst. / Prices in CHF incl. VAT