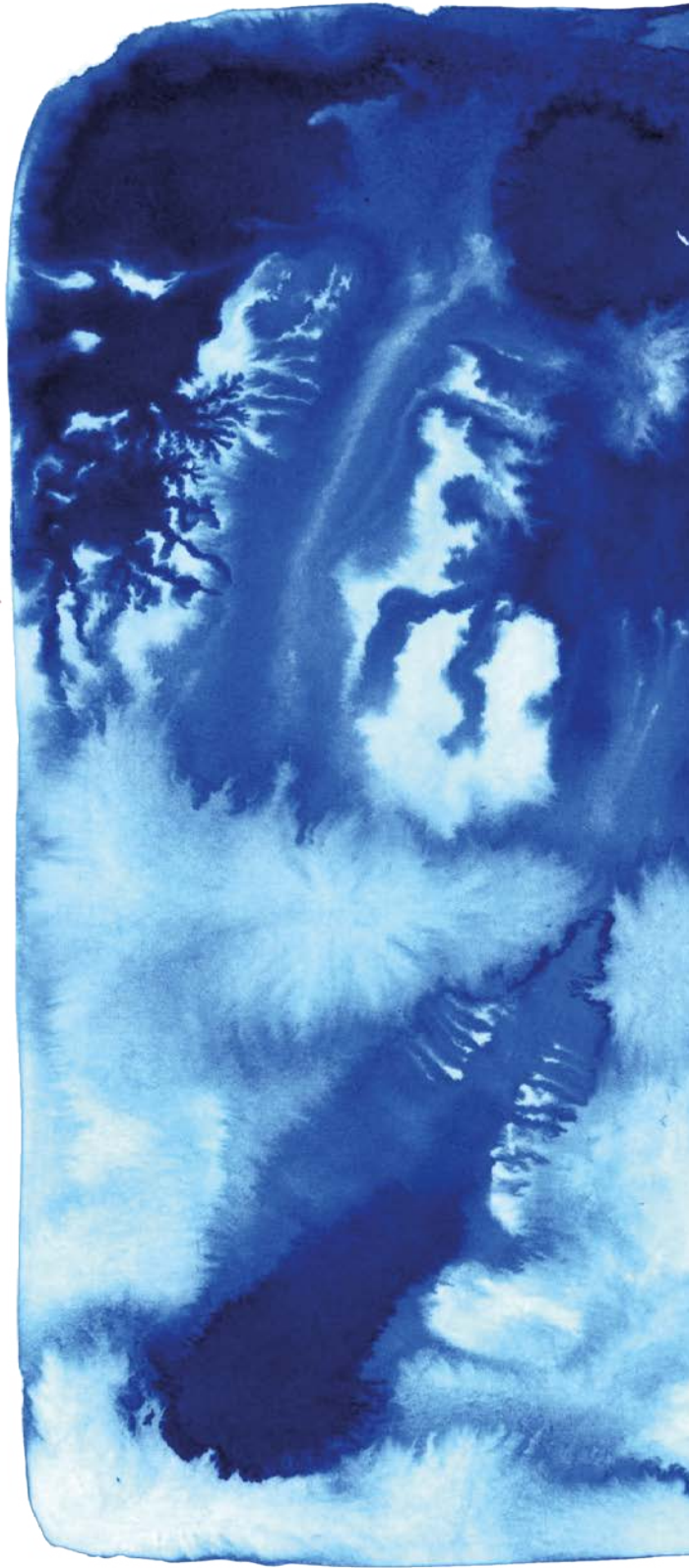
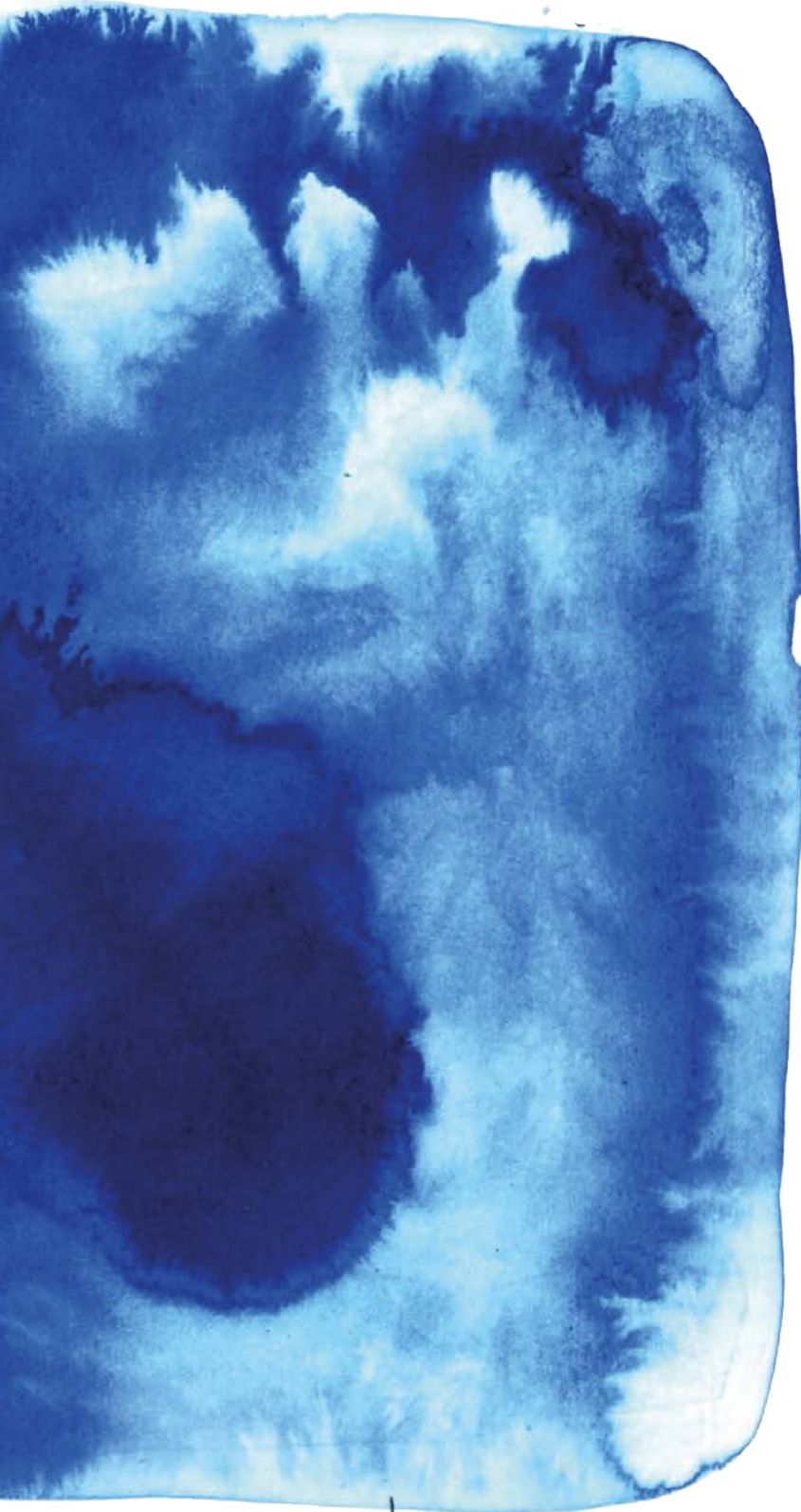


FOOD COLLECTION



YUCATAN 
Music · Food · Events

VORSPEISE / STARTER / HORS-D'OEUVRE

Selección «Yucatan» A,C,F,G,V 21

Vorspeisenvariation mit Frühlingsrollen, Gemüse-Quesadillas, Maiskroketten, Tortilla Chips, Sour cream, Randendip, Salsa, Sweet'n'Sour Sauce

Starter selection with spring rolls, quesadillas with vegetables, sweet corn croquets, tortilla chips, sour cream, beetroot dip, salsa, sweet'n'sour sauce

Variante d'entrée avec rouleaux de printemps, quesadillas aux légumes, croquettes de maïs, Tortilla chips, crème acidulée, trempette à la betterave, salsa, sauce aigre-douce

Yuci-Tatar A,C,G,M,O 19

Rindstatar, Eigelbcreme, Sauerteigcrostini
Beef tatar, yolk cream, sourdough crostini
Tartar de boeuf, crème de jaune, crostini de levain

Ceviche D,F,L 19

Thunfisch, Tigermilch, rote Zwiebeln, Radieschen, Gurke, Koriander
Tuna, Tiger Milk, red onions, radishes, cucumber, coriander

Thon, lait de tigre, oignons rouges, radis, concombre, coriandre

Casa H,M,O,VE 12

Blattsalat, Gurke, Kirschtomaten, Apfel, Haselnussdressing und geröstete Kerne
Green salad, cucumber, cherry tomato, apple, hazelnut dressing and roasted kernels

Salade verte, concombre, tomate cerise, pomme, vinaigrette aux noisettes et noyaux rôtis

Kürbissuppe L,M,VE 12

Butternusskürbis, Kokosnussmilch, Raz El Hanout

Butternut pumpkin, Coconut milk, Raz El Hanout

Courge butternut, lait de coco, Raz El Hanout

Misosuppe A,E,F,L,M,VE 12

Shiitake, Ramen Nudeln, Gemüse, Mungosprossen, Koriander

Shiitake, ramen noodles, vegetables, mungo bean sprouts, coriander

Shiitake, nouilles ramen, légumes, germes de haricot mungo, coriandre

Ziegenkäse G,H,V 14

Gratinierter Ziegenkäse, marinierte Randen, Tannenhonig und Baumnüsse

Goat cheese au gratin, marinated beetroot, pine honey and walnuts

Fromage de chèvre gratiné, betteraves marinées, miel de sapin et noix

Herkunft tierischer Produkte

Geflügel: Schweiz
Rind: Schweiz, Uruguay
Lachsforelle: Schweiz
Thunfisch: Vietnam
Ente: China
Schwein: Schweiz

Origin of animal products

*Poultry: Switzerland
Beef: Switzerland, Uruguay
Salmon trout: Switzerland
Tuna: Vietnam
Duck: China
Pork: Switzerland*

Origine des produits animaux

Volaille: Suisse
Bœuf: Suisse, Uruguay
Truite saumonée: Suisse
Thon: Vietnam
Canard: Chine
Cochon: Suisse

Legende der Allergene /

Description of allergens /

Légende des allergènes

A – Glutenhaltiges Getreide /
gluten / céréales contenant du gluten
B – Krustentiere / *crustaceans / crustacés*
C – Ei / *egg / oeuf*

D – Fisch / *fish / poisson*

E – Erdnuss / *peanut / cacahuète*

F – Soja / *soy / soja*

G – Milch, Laktose / *milk, lactose / lait, lactose*

H – Schalenfrüchte und Nüsse /
nuts / noix

L – Sellerie / *celery / céleri*

M – Senf / *mustard / moutarde*

N – Sesam / *sesame / sésame*

O – Sulfite / *sulphites / sulfites*

P – Lupinen / *lupins / lupins*

R – Weichtiere / *mollusks / mollusques*

V – Vegetarisch / *vegetarian / végétarien*

VE – Vegan / *vegan / végétalien*

HAUPTGANG / MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Yuci-Burger A,C,G,M,N,O **34**

180 g Angus Beef-Hamburger, Speck, Zwiebelconfit, Cheddar, Haussauce, Coleslaw, Yuci Fries

180 g Angus Beef burger, bacon, onion confit, cheddar, house sauce, coleslaw, fries

180 g Hamburger de bœuf Angus, bacon, confit d'oignons, cheddar, sauce maison, salade de chou, frites

Crispy Chicken-Burger A,C,G,M,N,O **32**

Pouletbrust in Pankomehl, Zwiebelconfit fermentierte Knoblauchmayonnaise, Coleslaw, Yuci Fries

In panko breaded chicken breast, onion confit fermented garlic mayonnaise, coleslaw, fries

Poitrine de poulet à la farine de panko, confit d'oignons, mayonnaise à l'ail fermenté, salade de chou, frites

Vegi-Burger A,C,G,M,N,O,V **30**

Quinoa, Zwiebelconfit, fermentierte Knoblauchmayonnaise, Coleslaw, Yuci Fries
Quinoa, onion confit, fermented garlic mayonnaise, coleslaw, fries

Quinoa, confit d'oignons, mayonnaise à l'ail fermenté, salade de chou, frites

Glutenfreier Bun N,V **+ 2**

Gluten Free Bun

Petit pain sans gluten

Quesadillas A,G **32**

Weizentortilla gefüllt mit Poulet, Spinat, Kirschtomate, Peperoni und Cheddar, dazu Salsa und Sour cream

Wheat tortilla filled with chicken, spinach, cherry tomato, sweet pepper, cheddar + salsa and sour cream

Tortilla de blé repliée avec poulet, épinards, tomates cerises, poivron, cheddar + salsa et crème acidulée

Fisch D,G,L,M,O **32**

Gebatene Lachsforelle, Weisswein Risotto, Zitrusfrüchte, Ofengemüse

Fried salmon trout, white wine risotto, citrus fruits, oven-roasted vegetables

Truite saumonée poêlée, risotto au vin blanc, agrumes, légumes rôtis au four

Teres Major Steak L,M,O **39**

200 g Metzgerstück, Jus, Ofengemüse, Yuci fries

200 g Beef Top cut, gravy, oven baked vegetables, fries

200 g petite Tender de bœuf, jus, légumes cuits au four, frites

Yuci Spare Ribs A,F,G,L,M **35**

Schweinerippen (ca. 350 g) nach eigenem Rezept mariniert mit Yuci Fries und Sourcream
Yucatan style spare ribs (approx. 350 g) with fries and sour cream

Côtes de porc (env. 350 g) marinées maison avec frites et crème acidulée

Cinque Pi A,G,L,M,V **26**

Spaghetti, Tomaten, Rahm, Petersilie, Pfeffer, Parmesan

Spaghetti, tomatoes, cream, parsley, pepper, parmesan

Spaghetti, tomates, crème, persil, poivre, parmesan

Gnocchi A,C,H,L,V **29**

Süsskartoffel, Wurzelgemüse, Randen, Baumnüsse

Sweet potato, root vegetables, beetroot, walnuts

Patate douce, légumes-racines, betterave rouge, noix

Red Thai Ente A,D,E,N **35**

Knusprige Entenbrust, Gemüse, rote Curry Sauce, Kaffir Limette, Koriander, Jasmin Reis
Crispy duck breast, vegetables, red curry sauce, Kaffir Lime, coriander, jasmine rice

Magret de canard croustillant, légumes, sauce Curry rouge, Kaffir Lime, coriandre, riz au jasmin

Red Thai Tofu A,E,F,N,VE **28**

Tofu, Gemüse, rote Curry Sauce, Kaffir Limette, Koriander, Jasmin Reis

Tofu, vegetables, red curry sauce, Kaffir Lime, coriander, jasmine rice

Tofu, légumes, sauce Curry rouge, Kaffir Lime, coriandre, riz au jasmin

Mit dem Programm «Kunst für Ferien» hat das Hotel BT einen Stein ins Rollen gebracht. Kreative verbringen hier ihre Ferien und belohnen uns mit ihrer Arbeit. So sind auch die Covers für unsere Speise- und Getränkekarten entstanden ...



«Ich bin Nina Baggenstos und Illustratorin. Gestaltung nimmt dann für mich Form an, wenn ich Gesehenes und Erlebtes auf Papier bringen kann. So auch die neue Covergestaltung für das Yucatan, welche nach einer Reise an der Küste Irlands entstanden ist. Das Wasser, die angespülten Quallen, überall Blau: alles Inspiration für die Arbeit mit Tusche, verdünnt und verformt in Wasser.»