

FOOD COLLECTION



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 19

Gotthard-Zander, Limette, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Radieschen, Tomate, Blaubeeren, Koriander, Süsskartoffel-Chips
“Gotthard”-Pike perch, lime, ginger, garlic, onion, radishes, tomato, blueberry, coriander, sweet potato-chips

Sandre “Gotthard”, citron vert, gingembre, ail, oignon, radis, tomate, myrtilles, coriandre, chips de patates douces

Casa H,VE 12

Blattsalat, Kirschtomaten, Kichererbsen, Pfirsich, Basilikum, Sonnenblumenkerne, Limetten-Minze Dressing
Green salad, cherry tomato, chickpeas, peach, basil, sunflower seeds, lime-mint dressing
 Salade verte, tomate cerise, pois chiches, pêche, basilic, graines de tournesol, vinaigrette citron vert-menthe

Misosuppe F,N,VE 14

Shiitake, Tofu, Frühlingszwiebeln, fermentierter Weisskohl, Koriander
Shiitake, tofu, spring onions, fermented white cabbage, corinader
 Shiitake, tofu, oignons nouveaux, chou blanc fermenté, coriandre

Ziegenkäse Brûlée C,G,H,M,V 14

Ziegenkäse, Ruccolasalat, Rhabarber Chutney, Baumnüsse, Beerendressing
Goat cheese, Rocked salad, rhubarb chutney, walnuts, berry dressing
 Fromage de chèvre, salade de roquette, chutney de rhubarbe, noix, vinaigrettes aux bois

Herkunft tierischer Produkte
 Geflügel: Schweiz
 Rind: Schweiz, Uruguay
 Zander: Schweiz
 Kalbfleisch: Schweiz
 Ente: Frankreich
 Schwein: Schweiz

Origin of animal products
Poultry: Switzerland
Beef: Switzerland, Uruguay
Pike perch: Switzerland
Veal: Switzerland
Duck: France
Pork: Switzerland

Origine des produits animaux
 Volaille: Suisse
 Bœuf: Suisse, Uruguay
 Sandre: Suisse
 Veau: Suisse
 Canard: France
 Porc: Suisse

Legende der Allergene /
Description of allergens /

Légende des allergènes

A – Glutenthaltiges 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, Zwiebel-confit, 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 **34**

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,V **30**

Jackfruit Burger, Zwiebelkonfit, Apfel-BBQ Sauce, Coleslaw, Yuci Fries
Jackfruit burger, onion confit, apple BBQ sauce, coleslaw, fries
Burger de jacquier, confit d'oignons, BBQ sauce aux pommes, salade de chou, frites

Glutenfreier Bun N,V **+ 2**

Gluten Free Bun
Petit pain sans gluten

Quesadillas A,G **29**

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 replie avec poulet, épinards, tomates cerises, poivron, cheddar + salsa et crème acidulée

Gotthard-Zander A,B,D **39**

Gebratenes Zanderfilet, schwarze Gnocchi, Ananas, Frühlingzwiebeln, Pink Fischfond, Kokos Espuma
Fried perch pike, black gnocchi, pineapple, spring onions, pink fish sauce, coconut espuma
Sandres frit, gnocchi noirs, ananas, oignons nouveaux, fumet au poisson rose, espuma coco

Teres Major Steak A,G **39**

200g Metzgerstück, Chimichurri, Süsskartoffel Fries, Melone-Feta Salat
200g Beef Top cut, chimichurri, sweetpotato fries, melon-feta salad
200g petite Tender de bœuf, chimichurri, frites de patates douces, salade melon et feta

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

Papardelle A,C,G,H **24**

Gerösteter Blumenkohl, Mangold, Mandeln, Zitrone, Parmesan
Roasted cauliflower, chard, almonds, lemon, parmesan
Chou-fleur rôti, bettes, amandes, citron, parmesan

Quinoa Balls E,H,VE **28**

Kokos-Erdnussauce, Kichererbsen, Peperoni
Coconut-Peanut sauce, chickpeas, peperoni
Sauce cacahuètes et à la noix de coco, pois chiches, pepperoni

Red Thai Ente A,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.»

