



## CANADIAN WEEKS

### CANADIAN STARTERS

#### Caviar & Potato

Lachs- & Heringskaviar | Kartoffel  
Tatar vom Rind | Crème fraîche | Algen-Beurre blanc 22

#### Crab Cake

Schneekrabbe | Avocado-Mango-Salat | Grapefruit  
Gurken | Jalapeño-Schaum 25

#### Canadian Sockeye Salmon & Scallop

Kanadischer Sockeye Wildlachs | Jakobsmuschel  
Randen | Granny Smith | Senf | Gurkensorbet | Speck-Crumble 22

### SALADS

#### «Canadian» Salad

Gemischter Blattsalat | Cranberries | geröstete Kerne  
Cranberry-Dressing 14

#### Beetroot Carpaccio

Randen-Carpaccio | gepickelter Kürbis | Burrata | Pinienkerne  
Eierschwämmchen | Ahornsirup-Dressing 18

### CANADIAN SOUPS

#### Seafood Chowder

Jakobsmuscheln | Krevetten | Schneekrabbe | Kartoffeln 17

### CANADIAN SIGNATURE DISHES

#### Bison & Mushroom

250 g Bison Sirloin | Trüffeljus | Eierschwämmchen  
gepickelter Kürbis | Blumenkohl  
Süßkartoffelstampf mit Ahornsirup 68

#### Canadian Surf & Turf

150 g Canadian Heritage Angus Filet & Hummerschwanz  
Bearnaise Sauce | sautierter Spinat | Mac&Cheese mit Speck 65

### CANADIAN BEEF

#### Canadian – Tasting Menu

«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede:  
pro Person je 150 g Bison Sirloin & Canadian Angus Sirloin  
serviert NYC-Style, inkl. je einer Sauce und einer Beilage  
nach Wahl, ab 2 Personen pro Person 76

#### Canadian Heritage Angus Beef

Herkunft: Alberta & BC, Kanada, von zertifizierten Angus-Rindern  
Speziell: reine Mutterkuhhaltung, ohne Antibiotika, ranch-fed,  
schöne Marmorierung, feinfaserig, nussig

Tenderloin / Filet pro 100 g 32  
Sirloin / Entrecôte pro 100 g (mind. 200 g) 26  
Rib-Eye / Hohrücken pro 100 g (mind. 200 g) 24  
Tomahawk-Steak am Knochen pro 100 g (700g bis 1200 g) 23

#### Bison

Herkunft: Kanada & USA  
Sehr cholesterinarm, leichte Marmorierung, leicht süssliche Note

Tenderloin / Filet pro 100 g 29  
Sirloin / Entrecôte pro 100 g (mind. 200 g) 26



## CANADIAN WEEKS

### CANADIAN STARTERS

#### Caviar & Potato

Lachs- & Heringskaviar | Kartoffel  
Tatar vom Rind | Crème fraîche | Algen-Beurre blanc 22

#### Crab Cake

Schneekrabbe | Avocado-Mango-Salat | Grapefruit  
Gurken | Jalapeño-Schaum 25

#### Canadian Sockeye Salmon & Scallop

Kanadischer Sockeye Wildlachs | Jakobsmuschel  
Randen | Granny Smith | Senf | Gurkensorbet | Speck-Crumble 22

### SALADS

#### «Canadian» Salad

Gemischter Blattsalat | Cranberries | geröstete Kerne  
Cranberry-Dressing 14

#### Beetroot Carpaccio

Randen-Carpaccio | gepickelter Kürbis | Burrata | Pinienkerne  
Eierschwämmchen | Ahornsirup-Dressing 18

### CANADIAN SOUPS

#### Seafood Chowder

Jakobsmuscheln | Krevetten | Schneekrabbe | Kartoffeln 17

### CANADIAN SIGNATURE DISHES

#### Bison & Mushroom

250 g Bison Sirloin | Trüffeljus | Eierschwämmchen  
gepickelter Kürbis | Blumenkohl  
Süßkartoffelstampf mit Ahornsirup 68

#### Canadian Surf & Turf

150 g Canadian Heritage Angus Filet & Hummerschwanz  
Bearnaise Sauce | sautierter Spinat | Mac&Cheese mit Speck 65

### CANADIAN BEEF

#### Canadian – Tasting Menu

«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede:  
pro Person je 150 g Bison Sirloin & Canadian Angus Sirloin  
serviert NYC-Style, inkl. je einer Sauce und einer Beilage  
nach Wahl, ab 2 Personen pro Person 76

#### Canadian Heritage Angus Beef

Herkunft: Alberta & BC, Kanada, von zertifizierten Angus-Rindern  
Speziell: reine Mutterkuhhaltung, ohne Antibiotika, ranch-fed,  
schöne Marmorierung, feinfaserig, nussig

Tenderloin / Filet pro 100 g 32  
Sirloin / Entrecôte pro 100 g (mind. 200 g) 26  
Rib-Eye / Hohrücken pro 100 g (mind. 200 g) 24  
Tomahawk-Steak am Knochen pro 100 g (700g bis 1200 g) 23

#### Bison

Herkunft: Kanada & USA  
Sehr cholesterinarm, leichte Marmorierung, leicht süssliche Note

Tenderloin / Filet pro 100 g 29  
Sirloin / Entrecôte pro 100 g (mind. 200 g) 26



## BEER

<b>Molson Canadian Lager</b> Kanadas bekanntestes Bier	33 cl	6.5
<b>Moosehead Lager</b> Saint John, New Brunswick, Kanada	33 cl	6.5

## COCKTAILS

<b>Mountie Mule (Apero)</b> Maple Whiskey Lime Juice   Ginger Beer		16
<b>Canadian Bison (Appetizer)</b> Crystal Head Vodka Maple Whiskey   Cranberry Juice		16
<b>Bloody Caesar (Appetizer)</b> Crystal Head Vodka Clamato Juice   Celery Stalks		16
<b>Vancouver meets Manhattan (Tasting Menu)</b> Canadian Club Red Vermouth   Angostura		16
<b>Maple Martini (Dessert)</b> Crystal Head Vodka Maple cream   Espresso		17

## WHITE WINE

<b>Popular Grove</b> Pinot Gris, 2017	100 ml	8
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	56
<b>Quails Gate</b> Chenin Blanc, 2022	100 ml	8
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	56
<b>Jackson Triggs Reserve Sauvignon Blanc</b> Sauvignon Blanc, 2020		
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	59

## RED WINE

<b>Jost Vineyards – 4 Skins</b> Castel, Marechal Foch, Leon Millot	100 ml	9.5
Lucie Kuhlmann, Malagash Region, Nova Scotia	750 ml	69
<b>Mission Hill Merlot Reserve</b> Merlot, 2016		
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	70
<b>Culmina Hypothesis</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, 2016	100 ml	13
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	92
<b>Nk'Mip Qwam Qwmt</b> Cabernet Sauvignon, 2016 / 2018		
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	94
<b>Laughing Stock Portfolio</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, 2019		
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	99

## GIN

<b>Artisanal Dry Gin</b> 43.5° Aroma: Orange-, Zitronen- und Limettenzesten, Koriander	4 cl	16
---	------	----

## WHISKY

<b>Canadian Club</b> 40°	4 cl	11
<b>Courer de Bois Maple Whisky</b> 31.7°	4 cl	15
<b>Courer de Bois Maple Cream</b> 31.7°	4 cl	15
<b>Canadian Shield</b> 43.2°	4 cl	16
<b>Wayne Gretzky Red Cask</b> 40°	4 cl	16
<b>Wayne Gretzky Ice Cask</b> 41.5°	4 cl	18

## BEER

<b>Molson Canadian Lager</b> Kanadas bekanntestes Bier	33 cl	6.5
<b>Moosehead Lager</b> Saint John, New Brunswick, Kanada	33 cl	6.5

## COCKTAILS

<b>Mountie Mule (Apero)</b> Maple Whiskey Lime Juice   Ginger Beer		16
<b>Canadian Bison (Appetizer)</b> Crystal Head Vodka Maple Whiskey   Cranberry Juice		16
<b>Bloody Caesar (Appetizer)</b> Crystal Head Vodka Clamato Juice   Celery Stalks		16
<b>Vancouver meets Manhattan (Tasting Menu)</b> Canadian Club Red Vermouth   Angostura		16
<b>Maple Martini (Dessert)</b> Crystal Head Vodka Maple cream   Espresso		17

## WHITE WINE

<b>Popular Grove</b> Pinot Gris, 2017	100 ml	8
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	56
<b>Quails Gate</b> Chenin Blanc, 2022	100 ml	8
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	56
<b>Jackson Triggs Reserve Sauvignon Blanc</b> Sauvignon Blanc, 2020		
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	59

## RED WINE

<b>Jost Vineyards – 4 Skins</b> Castel, Marechal Foch, Leon Millot	100 ml	9.5
Lucie Kuhlmann, Malagash Region, Nova Scotia	750 ml	69
<b>Mission Hill Merlot Reserve</b> Merlot, 2016		
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	70
<b>Culmina Hypothesis</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, 2016	100 ml	13
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	92
<b>Nk'Mip Qwam Qwmt</b> Cabernet Sauvignon, 2016 / 2018		
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	94
<b>Laughing Stock Portfolio</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, 2019		
Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	99

## GIN

<b>Artisanal Dry Gin</b> 43.5° Aroma: Orange-, Zitronen- und Limettenzesten, Koriander	4 cl	16
---	------	----

## WHISKY

<b>Canadian Club</b> 40°	4 cl	11
<b>Courer de Bois Maple Whisky</b> 31.7°	4 cl	15
<b>Courer de Bois Maple Cream</b> 31.7°	4 cl	15
<b>Canadian Shield</b> 43.2°	4 cl	16
<b>Wayne Gretzky Red Cask</b> 40°	4 cl	16
<b>Wayne Gretzky Ice Cask</b> 41.5°	4 cl	18

