

Vorspeisen starter

Ofengebackenes kanadisches Fladenbrot "Nanuwick" 6,20 €

(Baked Canadian flat bread refined with white wine and fresh mushrooms, baked with cheese)
... verfeinert mit Weißwein und frischen Champignons, überbacken mit Käse

Hausgebeizter Wildlachs nach Alleghany Art und in Buchenspänen geräucherte Felchenfilets 12,90 €

(House cured wild salmon and smoked white fish with mild chilli-maple syrup sauce and marinated ice crystal salad)
... mit milder Chili-Ahornhonig-Sauce, mariniertem Eiskristallsalat und kanadischem Fladenbrot

Carpaccio vom Bullenfilet 13,50 €

(Carpaccio of bull fillet with apple-celery salad and sharp whisky mustard, served with crunchy Canadian flat bread)
... mit Apfel-Sellerie-Salat und scharfem Whisky-Senf, dazu reichen wir Ihnen knuspriges kanadisches Fladenbrot

Suppen soups

Squash Soup 4,10 €

(Green pumpkin soup garnished with rice)
... grüne Kürbissuppe, garniert mit Reis

Kraftbrühe von roten Linsen 4,40 €

(Consommé of lentil with truffle roulade)
... mit hausgemachter Trüffelroulade

Farnspitzen Cremesuppe - Spezialität unseres Hauses 4,80 €

(Fiddle head cream soup with crunchy Canadian flat bread)
... mit knusprigem kanadischem Fladenbrot

Salate salad

Kleiner Tagessalat mit Hausdressing 5,80 €

(Plain salad with home made dressing)

Büffelmozzarella an französischen Buschtomaten 10,90 €

(Buffalo Mozzarella with tomatoes, marinated rocket and home made walnut-basil-pesto)
... auf mariniertem Rucola, mit hausgemachtem Walnuss-Basilikum-Pesto

Ontarios Caesar Salat 12,90 €

(Cos lettuce with herb-olive dressing, parmesan and croutons, served with grilled salmon)
... Romanasalat, verfeinert mit Kräuter-Oliven-Dressing und Croûtons, belegt mit Parmesanblättern und gegrillten Lachsstreifen aus der Fenchelmarinade

Toronto-Salat 13,80 €

(Rocket salad with grilled king prawns, refined with maple-mustard vinaigrette and cherry tomatoes)
... Rucolasalat mit gegrillten Riesengarnelen vom Rost, verfeinert mit Ahorn-Senf-Vinaigrette und Kirschtomaten

Vegetarisches vegetarian

Warmer Linsensalat 9,20 €

(Warm lentil salad with fine garlic blossoms and crunchy Canadian flat bread)
... mit feinen Knoblauchblüten und knusprigem kanadischem Fladenbrot

Variation vom Kohlrabi 10,20 €

(Selection of turnip cabbage filled with cranberries and corn, beluga lentils and potato puree, served on leaf spinach with braised cherry tomatoes)
... gefüllt mit Moosbeeren-Maisgemüse, Beluga-Linsen und Kartoffelschnee, serviert auf Blattspinat mit geschmorten Kirschtomaten

Fisch & Krustentiere fish and shellfish

Gegrilltes Wildlachsfilet aus dem Rosmarinrauch mit Pignolien-Olivenkruste 14,80 €

(Grilled salmon smoked with rosemary and pignolia olive crust on ramsons sauce and black noodles)
... auf würziger Bärlauch-Sauce, angerichtet mit feinen Sepianudeln

In Salbeibutter gebratenes Heilbuttfilet 15,80 €

(Roasted halibut fillet in sage butter on apple leek of vegetables, served with mashed potatoes)
... auf Apfel-Lauch-Gemüse, serviert mit Stampfkartoffeln

Gebratene Seeteufelbäckchen "Akimiski" 16,90 €

(Roasted Angler fish cheeks with Dijon mustard sauce, fiddlehead-tomato vegetables refined with Vidal-Riesling and selection of Canadian rice)
... auf Dijon-Senf-Schaum, an Farnspitzen-Tomatengemüse abgelöscht mit Vidal-Riesling, dazu eine feine kanadische Reisvariation

Halber Hummer im Weinsud gegart 20,90 €

(half lobster cooked in white wine broth, arranged on savoy cabbage and selection of Canadian rice)
... angerichtet auf einem Wirsingbett, dazu reichen wir eine kanadische Reisvariation

Gegrillter Erdbeergrouper - im Ganzen serviert - 22,00 €

(Grilled jewel grouper on lemon-butter sauce, served with melon vegetables refined with chilli strands and potato puree with Parmesan)
... Juwelen Zackenbarsch auf Zitronen-Buttersoße, serviert mit Melonengemüse verfeinert mit Chilifäden und Kartoffelschnee mit einer Prise Parmesan



Fleisch & Geflügel meat and poultry

Perlhuhnbrust "Manitoba" 14,80 €

(Roasted breast of guineahen, arranged on thyme potato puree, beluga lentils, bean bundle and cherry tomatoes)
... mit Waldbeeren und Wildkräutern gebratene Brust vom Perlhuhn, angerichtet auf Thymian-Kartoffelschnee, Beluga-Linsen, Bohnenbündelchen und Kirschtomaten

Pfannengeschwenkte Streifen vom Hirschrücken 14,90 €

(Sautéed saddle of venison refined with chilli and fresh herbs, served with mushroom onion vegetables and potato-leek cake)
... verfeinert mit Chili und frischen Kräutern, an Pilz-Zwiebel-Gemüse und Kartoffel-Lauchkuchen

Geschmorte Tranchen von der Elchkeule 16,90 €

(Braised leg of moose on rosemary sauce, served with cranberries, corn and small potato speciality)
... auf Rosmarin-Sauce, serviert mit kanadischem Wildbeeren-Maisgemüse und Bretonischen Drillingen (kleine französische Kräuterkartoffeln)

Bisonhüftsteak vom Grill mit gebratener Riesengarnele 20,90 €

(Grilled buffalo steak with roasted giant shrimp on pepper-whiskey sauce, served with kidney bean and country potatoes)
... an einer Pfeffer-Whisky-Sauce, serviert mit buntem Kidneybohngemüse und Country-Kartoffeln

Saftiger Braten vom Karibu 20,90 €

(Braised caribou in "Black Oak" red wine sauce, arranged in apple leek of vegetables with apple brandy and small potato speciality)
... in "Black Oak" Rotweinsauce, angerichtet an Apfel-Lauch-Gemüse mit Calvados und Bretonischen Drillingen (kleine französische Kräuterkartoffeln)
Diese kanadische Spezialität bieten wir nur begrenzt nach der saisonalen Jagdzeit an.

Käse cheese

Abgeschmolzene Camembertecken 11,90 €

(Melted camembert cakes with fresh grilled garlic figs in rosemary olive oil)
... mit frisch gegrillten Knoblauchfeigen in Rosmarin-Olivenöl

Quebec-Käseteller vom Mom and Pop grocery store 14,20 €

(Selection of cheese with crunchy Canadian flat bread and fresh fruits)
... von Charolais, Mimolette, Tête de Moin und Benedictine blue, angerichtet mit unserem hausgebackenen kanadischen Fladenbrot und frischen Früchten



Steaks vom Grill grilled steaks

Rumpsteak mit leichtem Fettrand ca.180g (Sirloin-steak) 10,20 €

Rumpsteak mit leichtem Fettrand ca.300g (Sirloin-steak) 16,20 €

Putensteak ca.200g (turkey steak) 8,90 €

Lammrücken ca.300g (saddle of lamb) 13,90 €

Hüftsteak fettfrei ca.180g (rump-steak) 10,20 €

Hüftsteak fettfrei ca.300g (rump-steak) 15,00 €

Rib Eye Steak Strip-Loin ca.250g 12,90 €

New York Style Steak ca.250g 14,90 €

Tenderloin-Filetsteak ca.180g (fillet steak) 14,90 €

Tenderloin-Filetsteak ca.300g (fillet steak) 20,40 €

Elchsteak ca.180g (moose steak) 18,20 €

Elchsteak ca.300g (moose steak) 27,50 €

Porterhouse-Steak ca.600g (für 2 Personen) 29,80 €

Wagyu-Rind vom Rost grilled wagyu beef

Also known as „Kobe beef“, super juicy, tender and arguably the best in the world. Not only fed a special diet of grain, potatoes and root vegetables, each animal is massaged between one and two hours daily and sprayed with a special alcoholic solution. This treatment provides for a brilliant marbled beef with an absolutely unbeatable flavour.

Die besondere Empfehlung unseres Chefs!

... Ein Geschmackserlebnis der Extraklasse ist das Fleisch vom Wagyu-Rind, auch unter dem Namen Kobe Rind bekannt. Diese Züchtung ist einige Jahrhunderte alt. Das Fleisch vom Wagyu-Rind besitzt eine intensive intermuskuläre Maserung, die ausschlaggebend für den unvergleichbaren Geschmack des Fleisches ist. Wagyu-Rinder werden mit einem speziellen Kraffutter aus Getreide, Rüben und Kartoffeln gefüttert und täglich wird jedes Tier individuell ein bis zwei Stunden vom Halter massiert.

Wagyu-Rind Hüftsteak ca. 200g 36,00 €

Wagyu-Rind Tenderloin-Filetsteak ca. 200g 72,00 €

Wie wünschen Sie es? How do you like it?

Sollten Sie keinen Wunsch äußern, grillen wir Ihre Fleischgerichte zart rosa-medium/a point!

Selbstverständlich servieren wir Ihnen Ihre Fleischgerichte auch:

medium rare/saignant – blutig

medium/à point – innen rosa

mediumwell – nur im Kern rosa

well-done/bien cuit – ganz durchgebraten

All weight statement have references to the raw weight!

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!

Beilagen supplements

Ofenfrische Backkartoffel mit Sauerrahm (baked potato with sour cream)	4,90 €
Kartoffel-Lauch-Kuchen aus dem Rohr (potato-leek cake)	4,90 €
Bretonische Drillinge (small baked potatoes with garlic and herbs) ... kleine gebackene französische Bauernkartoffeln mit Knoblauch und Kräutern	4,60 €
Country-Kartoffeln (country potatoes)	4,20 €
Pommes Frites (French fried potatoes)	3,90 €
Kanadische Reisvariation (selection of Canadian rice)	3,90 €
Sautierte Farnspitzen mit Kirschtomaten (sautéed fiddle heads with cherry tomatoes)	4,90 €
Balmertown Zwiebelringe (Balmertown onions)	2,90 €
Bohngemüse (green beans)	2,90 €
Buntes Gemüse (vegetables)	2,90 €
Pfannengeschwenkte Champignons (roasted mushrooms)	2,90 €
Kleine Maiskolben in Kräuterbutter gegrillt (small corn cobs grilled with herb butter)	2,90 €
Grilltomate mit Basilikum und Schinkenspeckscheibe ^{2) 3)} (grilled tomato with basil and ham)	2,90 €
Cognac-Pfeffersoße (Cognac-pepper sauce)	2,10 €
Tomaten-Pilz-Soße (tomato-mushroom sauce)	1,90 €
Zitronengrassoße (lemon grass sauce)	1,90 €
Rotweinsauce (red wine sauce)	1,90 €
Kräuterbutter (herb butter)	1,20 €

Dessert desserts

Indianerkrapfen (Indian's fritters in vanilla whipped cream and maple syrup) ... in Vanillesahne ¹⁾ , nappiert mit Ahornsirup	4,80 €
Hausgemachtes Whiskyparfait (Home made whiskey parfait in maple Hippe, arranged on pine honey sauce, served with grapefruit fillets) ... in der Ahornhippe, angerichtet auf Tannenhonigspiegel, umlegt mit Grapefruitfilets	5,60 €
Canadian Baileys-Crème Brûlée aus dem Feuer (the classic Creole egg custard, topped with fresh berries and mint) ... gebrannte Creme mit kanadischen Wildbeeren und frischer Minze	6,40 €
Dessert-Trilogie „Ontario“ (Selection of home made desserts) ... von gebrannter Crème mit Erdbeerröster, Apfel-Champagner-Sorbet auf Holundersauce und Ahornmousse auf Schokoladenspiegel	8,20 €

Eisdesserts ice cream dessert

Eiskaffee ¹⁾ (Ice coffee with whipped cream) ... gekühlter Kaffee, Vanilleeis und frische Schlagsahne	3,60 €
Eisschokolade (Ice chocolate with whipped cream) ... Trinkschokolade mit Schokoladeneis und frischer Schlagsahne	4,20 €
Milch-Eis-Früchte-Shake ¹⁾ (Ice creams shake with whipped cream) ... frische Milch, Eis, Früchte und Sahnetupfer	4,50 €
Upper Canada Eisbecher ¹⁾ (Vanilla, strawberry and chocolate ice cream with whipped cream) ... Vanilleeis, Erdbeereis und Schokoladeneis mit frischer Schlagsahne	4,80 €
Moose milk ¹⁾ (Vanilla ice cream, milk, Kahlua, cognac and Rum) ... Vanilleeis, Milch, Kahlua, Cognac und Rum	4,90 €
Vancouver Chinatown (Banana ice cream on banana-orange salad with fresh yoghurt and brittle) ... zwei Kugeln Bananeneis auf Bananen-Orangensalat mit frischem Joghurt und Krokantsplittern	5,90 €
Red cherry Special ¹⁾ (Vanilla and nut ice cream, home made cherry ragout, minced nuts, pistachio and whipped cream) ... eine Kugel Vanilleeis, zwei Kugeln Nusseis, hausgemachtes Kirschragout, gehackte Nüsse, Pistazien und frische Schlagsahne, garniert mit Schokolade	5,90 €
Glowing star ¹⁾ (Lasagne of orange crepe and nougat mousse with fresh Cointreau cream) ... Lasagne von Crepesorangen und Nougatmousse mit frischer Cointreausahne	5,90 €
Mondani Pasti ice cream ¹⁾ (Vanilla, strawberry and woodruff ice cream with strawberries in maple syrup, whipped cream and chocolate) ... Vanilleeis, Erdbeereis, Waldmeistereis mit Erdbeeren in Ahornsirup, frischer Schlagsahne und gehobelter Schokolade	5,90 €
Nova Scotia ice cream ¹⁾ (Vanilla ice cream with Saskatoon's, Amaretto and whipped cream) ... drei Kugeln Vanilleeis mit kanadischen Wildbeeren, Amaretto und frischer Schlagsahne	5,90 €
Hudson-Eisteller ¹⁾ (Vanilla ice cream, nougat parfait white chocolate-nut sauce and whipped cream) ... zwei Kugeln Vanilleeis und hausgemachtes Nougatparfait auf weißer Schokoladen-Nussauce, Ahornhippengebäck, serviert mit frischer Schlagsahne	6,20 €
Métis Dream ¹⁾ (banana, chocolate and woodruff ice cream with variation of exotic fruits and whipped cream) ... Bananeneis, Schokoladeneis und Waldmeistereis mit bunten exotischen Früchten und frischer Schlagsahne	6,50 €
Winnipeg Little Mouse (Maple walnut ice cream with battered sage leaves, lychees and warm ice wine sauce) ... zwei Kugeln Maple Walnut-Eiscreme mit gebackenen Salbeiblättern, Litchi und warmer Eisweinsauce	6,60 €

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält Phenylalaninquelle

