



## Vorspeisen starter

**„Bruschetta-Ontario“** 4,90 €  
(Slices of home baked flat bread crisply grilled with tomato, Mozzarella cheese and fresh herbs)  
... Scheiben vom hausgebackenen Fladenbrot knusprig gegrillt mit Tomate, Mozzarella, Olivenöl und frischen Kräutern

**Ofengebackenes kanadisches Fladenbrot „Nanuwick“** 6,60 €  
(Baked Canadian flat bread refined with white wine and fresh mushrooms, baked with cheese)  
... verfeinert mit Weißwein und frischen Champignons, überbacken mit Käse <sup>2) 3)</sup>

**Tatar vom Wildlachs mit Meerrettichschaum** 11,70 €  
(Tartar of wild salmon with horseradish froth, cucumber salad with white wine dressing, served with Canadian flat bread)  
... an Gurkensalat mit Weißweindressing, serviert mit kanadischem Fladenbrot

**Hausgebeizter Wildlachs nach Alleghany Art** 12,90 €  
(House cured wild salmon and smoked white fish with mild chilli-maple syrup sauce and marinated ice crystal salad)  
... und in Buchenspänen geräucherte Felchenfilets mit milder Chili-Ahornhonig-Sauce, mariniertem Eiskristallsalat und kanadischem Fladenbrot

**Carpaccio vom Bullenfilet** 14,50 €  
(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

**Kraftbrühe vom Bison** 4,40 €  
(Consommé of buffalo meat with small goose liver dumplings)  
... mit Gänselebernocken

**Pikanter Fischtopf „Alberta“** 4,90 €  
(Fish pot with strips of salmon fillet, mussels, shrimps and fine vegetables)  
... mit Streifen vom Lachsfilet, Miesmuscheln, Shrimps und feinem Gemüse

**Farnspitzen Cremesuppe - Spezialität unseres Hauses** 4,90 €  
(Fiddle head cream soup with crunchy Canadian flat bread)  
... mit knusprigem kanadischem Fladenbrot

## Salate salads

**Kleiner Tagessalat mit Hausdressing** 6,40 €  
(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

## Salate salads

**Toronto-Salat** 14,20 €  
(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

**Kanadischer Holzfüllersalat** 14,60 €  
(Canadian lumberjack salad with green salad, crisp roasted fillet of beef, cherry tomatoes, walnuts and home made Saskatoon vinaigrette)  
... knackige Blattsalate mit kross gebratenen Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten, gebackenen Zwiebelringen, Walnusskernen und hausgemachter Saskatoon-Vinaigrette

## Vegetarisches vegetarian

**Kanadische Buchweizenplätzchen** 9,60 €  
(Canadian buckwheat cake on sautéed wild mushrooms and ramsons cream)  
... auf sautierten Steinpilzen und Bärlauchrahm

**Pasta „Fairmont“** 11,40 €  
(Two things noodles tossed with rocket, spicy cherry tomatoes, walnut pesto, orange fillets and Parmesan cheese)  
... zweierlei Nudeln geschwenkt mit Rucola, Feuertomaten, Walnusspesto, Orangenfilets und frisch gehobeltem Parmesan

## Fisch & Krustentiere fish and shellfish

**Gegrilltes Wildlachsfilet aus dem Rosmarinrauch mit Pignolien-Olivenkruste** 14,90 €  
(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 Heilbutfilet** 15,80 €  
(Roasted halibut fillet in sage butter on apple leek of vegetables, served with mashed potatoes)  
... auf Apfel-Lauch-Gemüse, serviert mit Stampfkartoffeln

**Marinierte Garnelenspieße mit mildem Chili, Knoblauch und frischen Kräutern** 16,90 €  
(Marinated prawns spits with chilli, garlic and fresh herbs, juicy grilled with cherry tomatoes, arranged with home made mango salsa, avocado dip and crunchy Canadian flat bread)  
... saftig gegrillt mit Mini-Strauchtomaten, angerichtet an hausgemachter Mango Salsa, Avocadodip und kanadischem Fladenbrot

**Probierportion Garnelenspieß** 9,90 €

**Duett von Lachs und Bachsaibling** 16,90 €  
(In wild herbs poached tranche of salmon and brook trout with green asparagus orange vegetables and buttered saffron potatoes)  
... in Wildkräutern pochierter Tranchen von Lachs und Bachsaibling mit grünem Spargel-Orangengemüse und gebutterten Safrankartoffeln

**Gebratene Seeteufelbäckchen „Akimiski“** 17,90 €  
(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 kanadischer Lobster** 29,70 €  
(Half lobster baked with fine mousse of wild salmon on green curry cream and morel risotto)  
... gratiniert mit feiner Mousse vom Wildlachs an grünem Curryrahm und Morchel-Risotto



## Fleisch & Geflügel meat and poultry

### Buffalo Burger

(Buffalo Burger on grilled white bread, with barbecue chilli sauce, slices of tomatoes and two things onion rings)  
... auf gegrilltem Weißbrotsockel, mit Barbecue-Chili-Soße, Scheiben von Fleischtomaten, gebackenen und frischen Zwiebelringen, dazu Pommes frites

XL ca. 200g **10,90 €**  
XXL ca. 300g **15,90 €**

### Perlhuhnbrust "Manitoba"

(Roasted breast of guinea hen, 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

**14,80 €**

### Rinderfiletspitzen auf kanadische Art

(Roasted strips of beef fillet with black beans, cherry tomatoes and garlic, on fresh tagliatelle with wild mushrooms and Parmesan cheese)  
... mit schwarzen Bohnen, Kirschtomaten und Knoblauch, auf frischen Bandnudeln mit Steinpilzen und gehobeltem Parmesan

**16,90 €**

### Geschmorte Tranchen von der Elchkeule

(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)

**18,90 €**

### Bisonhüftsteak vom Grill mit gebratener Riesengarnele

(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

**20,90 €**

### Saftiger Braten vom Karibu

(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.

**20,90 €**

## Käse cheese

### Abgeschmolzene Camembertecken

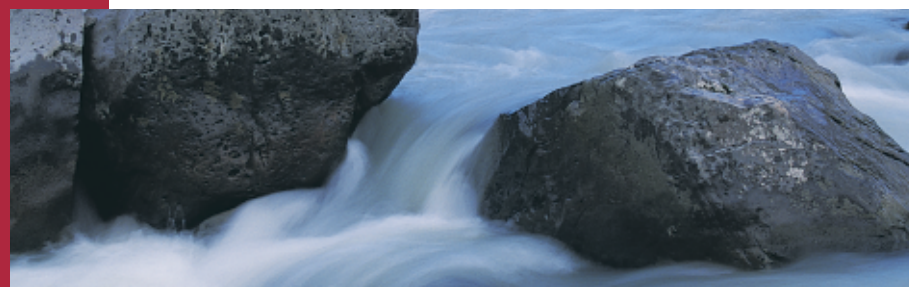
(Melted camembert cakes with fresh grilled garlic figs in rosemary olive oil)  
... mit frisch gegrillten Knoblauchfeigen in Rosmarin-Olivenöl

**11,90 €**

### Quebec-Käseteller vom Mom and Pop grocery store

(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

**14,20 €**



## Steaks vom Grill grilled steaks

Rumpsteak mit leichtem Fettrand ca.180g (Sirloin-steak) **12,20 €**  
Rumpsteak mit leichtem Fettrand ca.300g (Sirloin-steak) **19,90 €**

Tenderloin-Filetsteak ca.180g (fillet steak) **19,90 €**  
Tenderloin-Filetsteak ca.300g (fillet steak) **28,90 €**

Rib Eye Steak Strip-Loin ca.250g **17,90 €**

New York Style Steak ca.250g **17,90 €**

American Flat Iron Steak ca. 200g **18,90 €**  
... Schaufelstück vom Rind

Hüftsteak fettfrei ca.180g (rump-steak) **12,20 €**  
Hüftsteak fettfrei ca.300g (rump-steak) **19,90 €**

Farmer Steak ca. 200g **8,90 €**  
... mariniertes Schweinerückensteak

Schweinefilet ca. 200g (pork fillet) **9,20 €**

Putensteak ca.200g (turkey steak) **9,20 €**

P.P.C.S. Lammrücken ca.300g (saddle of lamb) **16,90 €**

Spare Ribs ca. 300g **7,90 €**  
Spare Ribs ca. 500g **12,80 €**

Elchsteak ca.180g (moose steak) **18,20 €**  
Elchsteak ca.300g (moose steak) **27,50 €**

## 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 Kraftfutter 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

<b>Ofenfrische Backkartoffel mit Sauerrahm</b> (baked potato with sour cream)	4,90 €
<b>Kartoffel-Lauch-Kuchen aus dem Rohr</b> (potato leek cake)	4,60 €
<b>Bretonische Drillinge</b> (small baked potatoes with garlic and herbs) ... kleine gebackene französische Bauernkartoffeln mit Knoblauch und Kräutern	4,60 €
<b>Country-Kartoffeln</b> (country potatoes)	4,20 €
<b>Pommes Frites</b> (French fried potatoes)	3,90 €
<b>Kanadische Reisvariation</b> (selection of Canadian rice)	3,90 €
<b>Sautierte Farnspitzen mit Kirschtomaten</b> (sautéed fiddle heads with cherry tomatoes)	4,90 €
<b>Balmertown Zwiebelringe</b> (Balmertown onions) ... gebackene Zwiebelringe	2,90 €
<b>Bohnengemüse</b> (green beans)	2,90 €
<b>Buntes Gemüse</b> (vegetables)	2,90 €
<b>Pfannengeschwenkte Champignons</b> (roasted mushrooms)	2,90 €
<b>Kleine Maiskolben in Kräuterbutter gegrillt</b> (small corn cobs grilled with herb butter)	2,90 €
<b>Grilltomate mit Basilikum und Schinkenspeckscheibe</b> <sup>2) 3)</sup> (grilled tomato with basil and ham)	2,90 €
<b>Cognac-Pfeffersoße</b> (Cognac pepper sauce)	2,10 €
<b>Rotweinsauce</b> (red wine sauce)	2,10 €
<b>Tomaten-Basilikumsauce</b> (tomato basil sauce)	2,10 €
<b>Portion Chili-Tomatendip</b> (portion chilli tomato dip)	2,10 €
<b>Portion Knoblauchdip</b> (portion garlic dip)	2,10 €
<b>Portion Curry Dip</b> (portion curry dip)	2,10 €
<b>Kräuterbutter</b> (herb butter)	1,40 €

## Dessert desserts

<b>Mountie Beeren-Milcheisshake</b> (Milk with wild honey, wild berries, vanilla ice cream and fresh whipped cream) ... Milch mit Wildhonig, Waldbeeren, Vanilleiscreme und frischer Schlagsahne	4,90 €
<b>Hausgemachtes Cranberry-Parfait im Gewürzbrotmantel</b> (Home made cranberry parfait in the spice bread coat, arranged on pine honey sauce, served with grapefruit fillets) ... angerichtet auf Tannenhonigspiegel, umlegt mit Grapefruitfilets	5,80 €
<b>Indianerkrapfen</b> (Indian's fritters in vanilla whipped cream and maple syrup) ... in Vanillesahne, nappiert mit Ahornsirup	6,20 €
<b>Canadian Baileys-Crème Brûlée aus dem Feuer</b> (the classic Creole egg custard, topped with fresh berries and mint) ... gebrannte Creme mit kanadischen Wildbeeren und frischer Minze	6,90 €
<b>Dessert-Trilogie „Ontario“</b> (Selection of home made desserts) ... von gebrannter Crème mit Erdbeerröster, Apfel-Champagner-Sorbet auf Holundersauce und Ahornmousse auf Schokoladenspiegel	9,70 €

## Eisdesserts ice cream dessert

<b>Eiskaffee</b> <sup>1)</sup> (Ice coffee with whipped cream) ... gekühlter Kaffee, Vanilleeis und frische Schlagsahne	3,90 €
<b>Eisschokolade</b> (Ice chocolate with whipped cream) ... Trinkschokolade mit Schokoladeneis und frischer Schlagsahne	4,20 €
<b>Milch-Eis-Früchte-Shake</b> <sup>1)</sup> (Ice creams shake with whipped cream) ... frische Milch, Eis, Früchte und Sahnetupfer	4,50 €
<b>Upper Canada Eisbecher</b> <sup>1)</sup> (Vanilla, strawberry and chocolate ice cream with whipped cream) ... Vanilleeis, Erdbeereis und Schokoladeneis mit frischer Schlagsahne	4,80 €
<b>Moose milk</b> <sup>1)</sup> (Vanilla ice cream, milk, Kahlua, cognac and Rum) ... Vanilleeis, Milch, Kahlua, Cognac und Rum	4,90 €
<b>Vancouver Chinatown</b> (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 €
<b>Red cherry Special</b> <sup>1)</sup> (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 €
<b>Glowing star</b> <sup>1)</sup> (Lasagne of orange crepe and nougat mousse with fresh Cointreau cream) ... Lasagne von Crepesorangen und Nougatmousse mit frischer Cointreusahne	5,90 €
<b>Mondani Pasti ice cream</b> <sup>1)</sup> (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 €
<b>Nova Scotia ice cream</b> <sup>1)</sup> (Vanilla ice cream with Saskatoon's, Amaretto and whipped cream) ... drei Kugeln Vanilleeis mit kanadischen Wildbeeren, Amaretto und frischer Schlagsahne	5,90 €
<b>Hudson-Eisteller</b> <sup>1)</sup> (Vanilla ice cream, nougat parfait white chocolate-nut sauce and whipped cream) ... zwei Kugeln Vanilleeis und hausgemachtes Nougatparfait auf weißer Schokoladen-Nusssauce, Ahornhippengebäck, serviert mit frischer Schlagsahne	6,20 €
<b>Métis Dream</b> <sup>1)</sup> (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 €
<b>Winnipeg Little Mouse</b> (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

