

Auswahlvorschläge:

Vorspeisen:

- Blattsalatvariation an Balsamicodressing 14.5
- Wildgartensalat mit Kirschtomaten, gerösteten Macadamianüssen, Croûtons, Sprossen & Parmesansplitter 16.5
- Trilogie vom Orkney Lachs 32.5
- Nüsslisalat an Frenchdressing, mit gebr. Speck, Champignons und Ei 19.5 (saisonal)
- Kürbissüppchen mit Sellerie-Curryglace 17.5 (saisonal)
- klassisches Tartar vom Rindsfilet 29.5
- hausgemachte Falaffel, Erbsenpüree, Granatapfel, Korianderdip 16.5
- grünes Thaicurrysüppchen mit Crevettenspiess 19.5
- Vitello tonnato 27.5
- Champagnersüppchen mit schwarzem Trüffel & grünem Apfelglace 19.5
- Crevetten all aglio e olio 29.5
- Duett von Tuna, Tataki & Tatar, Wakame, Gurke, Sauerrahm, Radieschen 29.5

Zwischengang:

- gebratenes Zanderfilet, Babyspinat und Safransauce 28.5
- weisse Tomatensuppe mit Basilikumglace 18.5
- Duett von Riesencrevette und Jakobsmuschel im Rohschinkenmantel auf Venere Risotto 32.5
- offenes Raviolo, Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikumschaum 19.5
- Waldpilzsüppchen mit gebr. Speck und Croutons 18.5 (saisonal)
- Carpaccio vom Rindsfilet, Limettenvinaigrette, Rucola, Parmesan 32.5

Hauptgang:

- am Stück gegartes Rindsentrecote an Kalbsjus mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse 51.5
- zartes Rindsfilet an schwarzem Trüffeljus auf Marktgemüse und Kräuterisotto 59.5
- niedergegartes Kalbskarree an Balsamicojus mit Kartoffelgratin und Marktgemüse 57.5
- Kalbs-Saltimbocca an Portweinjus dazu Riso Venere und Marktgemüse 53.5

- zarter Kalbschulterbraten an Rosmarinjus
Kartoffelstock und Marktgemüse 44.5
- Duett vom Rind, Filet vom Grill und geschmorte Kinnbäckli mit
Champagnerrisotto und Marktgemüse 63.5
- Rindsfiletwürfel Stroganoff mit hausgemachten Spätzli 57.5
- zarte Maispoulardenbrust an Thymianjus mit Ratatouille und Kräuterrisotto 42.5
- 250gr Kotelett vom Freilandschwein, Kräuterbutter, Pommes Frites, Marktgemüse 39.5
- Kalbspiccata Milanese auf Tomatenragout, hausgemachte Tagliatelle 52.5
- Duett von Rindsentrecôte und Maispoulardenbrust an Thymianjus, Marktgemüse und
Kartoffelgratin 45.5
- Frischer Tagesfisch - Preis nach Fang

Vegetarisches:

- hausgemachte Gnocchi an leichter Champagnerrahmsauce mit getrockneten Tomaten,
Basilikum & Parmesan 38.5
- offenes Raviolo gefüllt mit frischen Waldpilzen der Saison 36.5
- Grünes Asia-Gemüsecurry mit Jasminreis 36.5
- hausgemachte Pappardelle mit gebratenen Eierschwämmli, Champagner, Mascarpone &
Belperknolle 36.5 (saisonal)
- Risotto mit schwarzem Trüffel und Lauchstreifen, karamellisierten Apfelstücke 38.5

Dessert:

- Caramelköpfli mit frischen Früchten & Beeren, und natürlich Schlagram 13.5
- Tiramisu Classico 15.5
- Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Glace nach Wahl 16.5
- hausgemachte Apfelküchlein mit Vanillesauce 15.5
- Mango Panna-Cotta mit mariniertes Ananas 13.5
- hausgemachte Cremeschnitte mit Glace nach Wahl und Früchten 13.5
- Hausgemachte Dessertvariation 16.5
- Dunkler Schokoladenkuss mit flüssigem Erdbeerkern, Zwetschenkompott und Beeren 16.5
- Auserlesene Käsevariation mit Früchtebrot 19.5
- Passionsfruchtschnitte mit Tonkabohnenglace 16.5
- Sieben Variationen von der Schokolade 24.5

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch!

Joël Lucas Erb & Team