

Kalte Vorspeisen

Vegetarisches Tomatentatar mit hausgemachtem Essiggemüse und Belugalinsen serviert mit Toast	18.50
Crevetten mit Cocktailsauce, pikantes Avocado Relish mit gerösteten Cashewnüssen serviert mit Toast	19.00
Fischtrilogie Tatar von geräuchertem Stör, Räucherlachsmousse, Gravedlachs serviert mit Dill-Senfsauce und Toast	22.50
Vorspeisenvariation mit Tomatentatar, Crevettencocktail und Gravedlachs serviert mit Toast	16.50
Rauchschinken mit in Portwein marinierten Melonen, dazu ein kleines Melonensüppchen	18.50

Salate

Superfoodsalat mit Blattsalat, Belugalinsen und Granatapfelkernen, Quinoa und Avocado mit einem Ingwer-Apfeldressing	12.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella mit Balsamico und Olivenöl	13.50
Asiatische Glasnudelsalat mit Grapefruitfilet Peperonistreifen, Erdnüssen und Koriander	13.50
Asiatische Glasnudelsalat mit Grapefruitfilet Peperonistreifen, Erdnüssen und Koriander dazu pikante Riesencrevetten	22.50

Suppen

Klare Fischsuppe mit Safran, Knoblauchsauce und Toast	19.50
Karottencremesuppe mit Ingwer und Orange	8.50
Melonenkaltschale mit weissem Portwein	12.00
Rindskraftbrühe mit Basilikum-Griessklösschen	12.50

Warme Vorspeisen

Ratatouille Cuorelli auf grünem Spargelragout	18.00
Rahmkartoffeln mit Lauch, warm geräucherter Salm	21.00
Tagliatelle mit Dörrtomaten, Schwarzen Oliven, Basilikum, Pinienkernen und scharfer Salami	18.00
Gebratenes Seeteufelfilet auf Tomatencoulis mit gedünsteten Kefen	26.50

Fischgerichte

Pochiertes Saiblingsfilet auf grünem Spargelragout	39.00
Gebratenes Goldbrassenfilet Dörrtomaten, Schwarzen Oliven, Basilikum, Cherrytomaten und Pinienkernen	42.00
Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch und Basilikum	36.00
Beilagen nach Wahl Kartoffelstock mit Trüffelöl, Safranrisotto, Tagliatelle	

Hauptgerichte

Rindsfilet Rossini mit Gänseleber, Sommertrüffel und Merlotsauce	45.00
Kalbshaxe Cremolata	51.00
Kalbs Cordon Bleu mit hausgemachtem Ketchup	32.50
Pulled Pork Burger mit Coleslaw und Apfelschnitzen	40.00
Wiener Kalbsrahmgulasch	38.00
Poulardenbrust mit Rosmarin Honigsenfsauce	34.00

Zu allen Gerichten servieren wir Saisongemüse.

Beilagen nach Wahl
Kartoffelstock mit Trüffelöl, Safranrisotto, Tagliatelle, Pommes frites

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Lauchgratin mit Belugalinsen und Tomaten	24.00
Gemüseburger mit Coleslaw und Avocado Relish	23.50

Herkunft unseres Fleisches

Rind	USA
Kalb, Schwein, Poulet	CH
Lamm	CH

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Süssspeisen

Schokoladen-Marquise mit eingemachten Kirschen	14.00
Absinth-Rahmgefrorenes mit marinierten Erdbeeren	12.50
Eingemachte Himbeeren mit Himbeersorbet und lauwarmen Himbeeruchen	14.00
Französische Creme im Einmachglas mit Beerenkompott und Rahm	12.50
Zitronensorbet mit Vodka	11.50
Aprikosensorbet mit Prosecco	12.00
Käseauswahl mit Nuss- und Birnenbrot	14.00

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer