

Kalte Vorspeisen

Vegetarisches Tomatentatar mit hausgemachtem Essiggemüse und Belugalinsen serviert mit Toast	18.50
Geräucherte Lachstranchen mit süß - scharfen Radiesli und pikante Avocadocrème, serviert mit Toast	19.00
Lachstrilogie Tatar von geräuchertem Lachs Räucherlachsmousse, Tranchen vom Rauchlachs serviert mit erfrischender Sauerrahmsauce und Toast	22.50
Vorspeisenvariation mit Tomatentatar, Belugalinsen und kaltes dünn aufgeschnittenes Siedfleisch serviert mit Toast	16.50
Kaltes dünn aufgeschnittenes Siedfleisch mit hausgemachtem Essiggemüse, frischem Meerrettich und Kräutervinaigrette	18.50

Salate

Sommersalat mit jungem Schnittsalat Wassermelonen, Feta und gerösteten Cashewkernen	12.00
Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella mariniert mit Balsamico und Olivenöl	13.50
Spargelsalat mit Peperoni, Tomaten, gerösteten Pinienkernen dazu erfrischende Sauerrahmsauce	13.50
Spargelsalat mit Peperoni, Tomaten, gerösteten Pinienkernen dazu erfrischende Sauerrahmsauce zusätzlich pikante Riesenkrevetten	22.50

Suppen

Klare Fischsuppe mit Safran, Knoblauchsauce und Toast	19.50
Karottencremesuppe mit Ingwer und Orange	8.50
Erbsen-Thaicurry-Suppe mit Kokosraspel	8.50
Rindskraftbrühe mit Eierstich und Gemüsebrunoise	12.50

Warme Vorspeisen

Ratatouille Cuorelli auf grünem Spargelragout	18.00
Crevetten - Kebabspießli mit Zitronengras und pikante Avocadocrème	21.00
Tagliatelle mit Dörrtomaten, Schwarzen Oliven, Basilikum, Pinienkernen und scharfer Salami	18.00
Gebratenes Seeteufelfilet auf Tomatencoulis mit gedünsteten Kefen	26.50

Hauptgerichte mit Fisch

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, Pommes frites	

Hauptgerichte mit Fleisch

Rindsfilet Rossini mit Gänseleber, Sommertrüffel und Merlotsauce	48.00
Piccata alla milanese	42.00
Kalbs Cordon Bleu mit Rauchschinken und Bergkäse mit hausgemachtem Ketchup	32.50
Sautierte Lamm-Chops provenzalische Art	42.00
Wiener Kalbsrahmgulasch	38.00
Poulardenbrust mit Rosmarin und Morchelrahmsauce	39.00

Zu allen Gerichten servieren wir Saisongemüse.

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

Hauptgerichte Vegetarisch

Weissweinrisotto mit Morcheln und frischen Spargeln	24.00
Frühlingsrolle mit Sojasprossen und Gemüse hausgemachte Süss-Sauer-Sauce mit Ananas	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
Rhabarberkompott mit Vanilleglacé Und lauwarmen Rhabarberkuchen	14.00
Französische Crème 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