

## Kalte Vorspeisen

Vegetarisches Tomatentatar mit hausgemachtem Essiggemüse und Belugalinsen serviert mit Toast Essiggemüse= Karotten, Gurken, Radieschen, Zwiebeln	18.50
Geräucherte Lachstranchen mit süss - scharfen Radiesli und pikante Avocadocrème, serviert mit Toast Lachs aus Norwegen	19.00
Lachstrilogie Tatar von geräuchertem Lachs Räucherlachsmousse, Tranchen vom Rauchlachs serviert mit erfrischender Sauerrahmsauce und Toast Lachs aus Norwegen	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 Essiggemüse= Karotten, Gurken, Radieschen, Zwiebeln	18.50

## Salate

Sommersalat mit jungem Schnittsalat Wassermelonen, Feta und gerösteten Cashewkernen Schnittsalat = Kopfsalat, Eichblatt, Lolo	12.00
Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella mariniert mit Balsamico und Olivenöl	13.50
Spargelsalat mit Peperoni, Tomaten, gerösteten Pinienkernen dazu erfrischende Sauerrahmsauce Spargel aus Frankreich	13.50
Spargelsalat mit Peperoni, Tomaten, gerösteten Pinienkernen dazu erfrischende Sauerrahmsauce zusätzlich pikante Riesenkrevetten Spargel aus Frankreich Riesenkrevetten aus Vietnam	22.50

## Suppen

Klare Fischsuppe mit Safran, Knoblauchsauce und Toast Mit Seeteufel und Lachs, in der Tasse serviert	19.50
Karottencremesuppe mit Ingwer und Orange	8.50
Erbsen-Thaicurry-Suppe mit Kokosraspel	8.50
Rindskraftbrühe mit Eierstich und Gemüsebrunoise Gemüsebrunoise = Karotten, Sellerie, Lauch	12.50

## Warme Vorspeisen

Ratatouille Cuorelli auf grünem Spargelragout Cuorelli = herzförmige Ravioli gefüllt mit Ratatouille	18.00
Krevetten - 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 Seeteufel aus Schottland	26.50

## Hauptgerichte mit Fisch

Pochiertes Saiblingsfilet auf grünem Spargelragout Saibling aus Zucht	39.00
Gebratenes Goldbrassenfilet Dörrtomaten, Schwarzen Oliven, Basilikum, Cherrytomaten und Pinienkernen Goldbrasse aus Zucht	42.00
Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch und Basilikum Riesenkrevetten aus Vietnam	36.00
Beilagen nach Wahl Kartoffelstock mit Trüffelöl, Weissweinisotto, 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, Weissweinisotto, Tagliatelle, Pommes frites

## Hauptgerichte Vegetarisch

Weissweinisotto mit Morcheln und frischen Spargeln	24.00
Frühlingsrolle mit Sojasprossen und Gemüse hausgemachte Süss-Sauer-Sauce mit Ananas	23.50
<b>Frühlingsrolle gefüllt mit Sojasprossen, Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln</b>	

## 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 Geschichtetes Schokoladenmousse	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 Sorbet im Cocktailglas, Wodka bereits eingeschenkt	11.50
Aprikosensorbet mit Cava Sorbet im Cocktailglas, Cava bereits eingeschenkt	12.00
Käseauswahl mit Nuss- und Birnenbrot	14.00

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Saisongemüse und Käseauswahl werden am Prüfungstag bei der Servicebesprechung bekannt gegeben. Ebenso die Tagesempfehlungen und das Menü für den Fine – Dining Tisch.

Die Speisekarte müssen Sie selbst erarbeiten. Es werden keine weiteren Auskünfte über die Karte abgegeben