Kalte Vorspeisen

Vegetarisches Tomatentatar mit hausgemachtem 18.50
Essiggemüse und Linsen-Bulgursalat
Essiggemüse = Karotten, Gurken, Radieschen und Zwiebeln

Gebeizter Saibling auf Apfel und Stangensellerie 19.00
mit geröstetem Weizen-Dashi
Dashi ist eine traditionelle japanische Brühe, die aus Kombu (getrocknetem Seetang), Katsuobushi (getrockneten und geriebenen Bonitoflocken)

Fischtrilogie 22.50
Tatar von gebeiztem Saibling
Rauchforellenmousse
Temperierter Saibling mit Kräutersalat
serviert mit Sauerrahmsauce und Toast

Vorspeisenvariation mit Tomatentatar, Linsen-Bulgursalat 16.50
und kaltes dünn aufgeschnittenes «Flat Iron»

Kaltes dünn aufgeschnittenes «Flat Iron» mit hausgemachtem 18.50
Essiggemüse, frischem Meerrettich und Kräutervinaigrette
Flat Iron = Oberer Teil der Rinderschulter (Rückseite des Schulterblatt)
Essiggemüse = Karotten, Gurken,Radieschen und Zwiebeln

Salate

Sommersalat mit jungem Schnittsalat 12.00
Geisskäse, Baumnüssen und marinierten Feigen
Schnittsalat = Kopfsalat, Eichblatt und Lolo

Ruccolasalat mit Burratta 13.50
mariniert mit Balsamico und Olivenöl

Gegrillter Spargelsalat an Vinaigrette 13.50
dazu Noix gras und Brioches
Noix Gras = ovolacto vegetarische Variante von Gänseleber
Spargeln aus Frankreich

Gegrillter Spargelsalat an Vinaigrette 22.50
dazu Noix gras und Brioches
zusätzlich hausgemachtes Entenbrustmostblöckli

Suppen

Klare Bodenseefischsuppe mit Mundner-Safran Sauce Rouille 19.50
serviert mit knusprigem Vollkornparisette
Zander, Egli, Forelle und Felchen

Grünerbsencrèmesuppe mit Sanddorn 8.50

Erbsensuppe mit Kevir und Limonenblätter 8.50

Rindskraftbrühe mit Eierstich und Gemüsebrunoise
Gemüsebrunoise = Karotten, Sellerie und Lauch 12.50

Warme Vorspeisen

Teigtaschen mit Frischkäse und Zitronen-Ratatouille 18.00

Miesmuscheln «Matrosenart» 21.00
Matrosenart = im Weisswein, mit Knoblauch, Schalotten gegart. Mit Petersilei verfeinert. Serviert mit Knoblauchbrot

6 Stück Weinbergschnecken an Thymianbutter 18.00
serviert mit knusprigen Vollkornparisette

Gebratenes Seeteufelfilet auf Tomatencoulis 26.50
mit gedünsteten Kefen
Seeteufel aus Schottland

Hauptgerichte mit Fisch

Pochiertes Saiblingsfilet an Chablissauce auf jungem Blattspinat 39.00
Saibling aus Zucht

Gebratenes Goldbrassenfilet 42.00
Dörrtomaten, Ruccola,
Cherrytomaten und gerösteten Baumnüssen
Goldbrasse aus Zucht

Grillierter Bärenkrebsschwanz «Thermidor» 36.00
Bärenkrebs aus dem Mittelmeer
Thermidor = Krebswürfel mit Krustentiersauce und mit Käsegratiniert

Beilagen nach Wahl
Kartoffelstock mit Trüffelöl, Camarque-Reis, Tagliatelle, Pommes frites

Hauptgerichte mit Fleisch

Rindsfilet Rossini mit Noix Gras, Sommertrüffel und Merlotsauce	48.00
Saltimbocca romana	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 «Chilidrón» geschmort mit Peperoncini, Peperoni, Tomaten Zwiebeln, Knoblauch	39.00

Zu allen Gerichten servieren wir Saisongemüse.

Beilagen nach Wahl
Kartoffelstock mit Trüffelöl, Camarque-Reis, Tagliatelle, Pommes frites

Hauptgerichte Vegetarisch

Überbackene Auberginen mit Mozzarella	24.00
Kartoffelstrudel mit hölzigem Schafskäse An einer Boskop-Sauce mit gebackenem Pastinaken-Karottengemüse	23.50

Herkunft unseres Fleisches

Rind	USA
Kalb, Schwein, Poulet	CH
Lamm	CH

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Süssspeisen

Dekonstruierte Schwarzwäldertorte Schokoladenschnitte, Kirschengel, Kirschmousse	14.00
Absinth-Rahmgefrorenes mit marinierten Erdbeeren	12.50
Rhabarberkompott mit Vanilleglacé und lauwarmen Himbeerkuchen	14.00
Französische Crème im Einmachglas Mit Beerenkompott und Rahm	12.50
Zitronensorbet mit Vodka*	11.50
Aprikosensorbet mit Cava*	12.00
Käseauswahl mit Nuss- und Birnenbrot	14.00

*Vodka und Cava sind schon im Eisbecher

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer