



A b e n d m e n u

Feine Scheiben vom Kalbszüngle
mit Gemüse- Kräutervinaigrette,
Wachtelei und Blattsalate

Gebratene Jakobsmuscheln auf Blattspinat
mit Safransahne

Rosa gebratener Lammrücken provençale
auf Lammjus mit grünen Bohnen
und gebratene Polenta

Mousetörtchen mit Aprikosenragout
und Himbeersorbet

69,00

F i s c h m e n u

Sashimi vom Thunfisch
mit Ingwer-Knoblauch-Marinade,
Avocadocrème, rote Beete und Salatbukett

Gebratene Jakobsmuscheln auf Blattspinat
mit Safransahne

Seeteufel und Gambas in Thymianbutter gebraten
auf Rieslingsauce mit Blattspinat
und feinen Nudeln

Mousetörtchen mit Aprikosenragout
und Himbeersorbet

69,00

V e g e t a r i s c h e s M e n u

Ruccolasalat und Büffelmozzarella
mit Kirschtomaten, Oliven, Lauchzwiebeln und Basilikum

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit Croûtons

Hausgemachte Kartoffel- und Kürbistortellini auf gedünstetem Lauch
mit gebratenen Pilzen, Brokkoli, Möhren und Parmesancreme

Mousetörtchen mit Aprikosenragout
und Himbeersorbet

49,00

V o r s p e i s e n

Blattsalate mit Parmaschinken, Oliven, Kirschtomaten und Parmesan 15,00

Ruccolasalat mit gebratenem Pulpo, Chorizo, Paprika, Oliven und Tomaten 18,50

Schaumiges Fischsüppchen mit Edelfischen und Gemüse 12,00

H a u p t g e r i c h t e

Für zwei Personen

Mit Kräutern und Knoblauch rosa gebratenes Entrecôte Double an Sauce Béarnaise
mit frischen Pilzen, Grilltomate, grünen Bohnen und Rissoléekartoffeln 75,00

Pochiertes Lachsmédailon

auf Blattspinat mit Safransahne und Basmatireis 28,00

Filet-Pfeffersteak von der Färse

mit Pfefferbéarnaise, grünen Bohnen, Pommes Frites und buntem Salatteller 38,00