

Vorspeisen / Starters

Blattsalate vom Wochenmarkt mit Pfifferlingen in Granatapfeldressing ⁽⁶⁾ (vegetarisch) <i>Assorted salads with chanterelles in pomegranate vinegar marinade ⁽⁶⁾ (vegetarian)</i>	18 €
Gänseleber gebraten mit karamellisiertem Apfel an kleinem Salat ⁽⁶⁾ <i>Goose liver roasted with caramelized apple slices and a small salad ⁽⁶⁾</i>	20 €
Salat von Riesengarnelen mit Spargel in Kräutervinaigrette ⁽⁶⁾ <i>Salad of king prawns with asparagus in herbal vinaigrette ⁽⁶⁾</i>	20 €
Carpaccio vom irischen Weiderind mit Pesto ^(5b,5c) und Parmesan <i>Carpaccio of Irish beef with pesto^(5b,5c) and Parmesan cheese</i>	19 €

Suppen / Soups

Doppelte Kraftbrühe mit Pistazienklößchen ^(2,3) <i>Consommé double with pistachio dumplings ^(2,3)</i>	10 €
Rahmsuppe vom Stangenspargel ^(2,3) (vegetarisch) <i>Cream soup of asparagus ^(2,3) (vegetarian)</i>	10 €

Fischgerichte / Fish

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Stangenspargel⁽⁴⁾
an Chardonnaysauce ^(2,4) und neuen Kartoffeln 35 €

*Pikeperch filet roasted on its skin ⁽⁴⁾ with asparagus
on Chardonnay sauce ^(2,4) and young potatoes*

Medaillon vom Seeteufel ⁽⁴⁾ in Safransauce ^(2,4)
mit Basmati Reis 35 €

*Medallion of monkfish ⁽⁴⁾ in saffron sauce ^(2,4)
with Basmati rice*

Schottisches Lachsfilet in Butter gebraten
an Kräutersauce ^(2,4) mit hausgemachten Nudeln ^(1,4) 34 €

*Scottish salmon filet fried in butter
on herbal sauce ^(2,4) with homemade noodles ^(1,4)*

Gerne servieren wir unsere Fischgerichte auch in der Grösse eines Zwischengangs zu 18 €

Fleischgerichte / Meat dishes

Rehrücken mit Pilzen in Preiselbeersauce ^(3,4) mit Nudeln ⁽⁴⁾	35 €
<i>Saddle of venison with mushrooms in lingonberry sauce ^(3,4) with noodles ⁽⁴⁾</i>	
Medaillons vom Kalbsfilet mit Stangenspargel in Schnittlauchsauce ^(2,4) Neue Kartoffeln	38 €
<i>Medallions of veal filet with asparagus in a sauce of chive ^(2,4) young potatoes</i>	
Tournedo vom irischen Weiderind mit Gänseleber in Trüffelsauce ^(3,4) und Kartoffelgratin ⁽²⁾	36 €
<i>Tournedo of Irish beef with goose liver in truffle sauce ^(3,4) and potato gratin ⁽²⁾</i>	
Barbarie Entenbrust in Cassissauce ^(3,4) mit Kartoffelgratin ⁽²⁾	35 €
<i>Breast of Barbarie duck on cassis sauce ^(3,4) and potato gratin ⁽²⁾</i>	
Lammkarree mit Pesto ^(5b,5c) überbacken Burgundersauce ^(3,4) und Kartoffelgratin	36 €
<i>Rack of lamb with pesto ^(5b,5c) crust in Burgundy sauce ^(3,4) potato gratin</i>	

* * *

Zu all unseren Gerichten servieren wir Ihnen Gemüse der Saison.

* * *

Gerne bereiten wir alle Speisen auch gluten- und laktosefrei zu.

* * *

To all our dishes we serve seasonal vegetables.

* * *

Please ask for gluten- and lactose free preparation.

Käse / Cheese

Auswahl von französischem Käse
mit Feigensenf 17 €
*Selection of French cheese
with fig mustard*

Desserts

Cointreaueisparfait (1,2,5b) 14 €
mit Beeren (5b)
*Cointreau ice cream parfait (1,2,5b)
with some berries(5b)*

Früchteteller mit Sorbets von Passionsfrüchten,
Granatapfel und Schwarze Johannisbeere 15 €
*Fruit plate with sorbets of passion fruit,
pomegranate and black currant*

Zu unseren Desserts servieren wir Ihnen hausgemachte Pralinen.
We serve homemade pralines with our desserts. (2,5a/b)

Allergene / Allergens

1	Eier / Eggs	5	Schalenfrüchte / Nuts
		a	Pistazien / Pistachios
2	Milch / Milk	b	Mandeln / Almonds
		c	Walnuss / Walnut
3	Sellerie / Celery	d	Kokosnuss / Coconut
		e	Haselnuss / Hazelnut
4	Weizen / Wheat	6	Senf / Mustard
7	Fisch / fish	8	Krustentiere / shellfish

Unser Bratfett enthält Beta Carotin/ Our dripping contents beta carotene