

Vorspeisen / Starters

| | |
|--|------|
| Blattsalate vom Wochenmarkt mit Pfifferlingen in Himbeerdressing ⁽⁶⁾ (vegetarisch) | 19 € |
| <i>Assorted salads with chanterelles in raspberry marinade⁽⁶⁾ (vegetarian)</i> | |
| Gebratene Gänseleber mit karamellisiertem Apfel an kleinem Salat ⁽⁶⁾ | 22 € |
| <i>Roasted goose liver with caramelized apple slices with a small salad⁽⁶⁾</i> | |
| Kleiner Salat mit gebratenem Thunfisch in Safranvinaigrette ⁽⁶⁾ | 22 € |
| <i>Small salad with roasted tuna in saffron vinaigrette⁽⁶⁾</i> | |
| Kleiner Feldsalat mit gebratenem Rehfilet in Preiselbeerdressing ⁽⁶⁾ | 22 € |
| <i>Small lamb's lettuce salad with roasted venison filet in lingonberry dressing⁽⁶⁾</i> | |
| Terrine von Hummer ⁽²⁾ in Forellenkaviarcreme ^(1,6) an kleinem Salat ⁽⁶⁾ | 23 € |
| <i>Terrine of lobster⁽²⁾ in trout caviar cream^(1,6) with small salad⁽⁶⁾</i> | |

Suppen / Soups

| | |
|---|------|
| Kartoffelcremesuppe mit Kerbel und Croutons ^(2,3,4) (vegetarisch) | 10 € |
| <i>Cream soup of potatoes with chervil and croutons^(2,3,4)(vegetarian)</i> | |
| Doppelte Kraftbrühe mit Trüffelklößchen ^(2,3) | 11 € |
| <i>Consommé double with truffle dumplings^(2,3)</i> | |
| Rahmsuppe von Pfifferlingen ^(2,4) (vegetarisch) | 11 € |
| <i>Cream soup of chanterelles^(2,4) (vegetarian)</i> | |
| Hummercremesuppe mit Hummer ^(2,3,4) | 12 € |
| <i>Lobster bisque with lobster^(2,3,4)</i> | |

Warme Zwischengerichte / Entremets

| | | |
|---|-----------------------|------|
| Wachtelbrüstchen mit Pfifferlingen in Sahne ^(1,4) mit hausgemachten Nudeln | | 22 € |
| | als Hauptgang | 38 € |
| <i>Quail breasts with chanterelles in cream ^(1,4) and homemade noodles</i> | | 22 € |
| | <i>as main course</i> | 38 € |
| Forellenfilet ⁽⁴⁾ mit Kräutern gebraten und jungen Kartoffeln | | 20 € |
| | als Hauptgang | 38 € |
| <i>Filet of brook trout ⁽⁴⁾ fried with herbs and young potatoes</i> | | 20 € |
| | <i>as main course</i> | 38 € |

Fischgerichte / Fish

| | | |
|--|--|------|
| Filet vom roten Thunfisch an Chardonnaysauce ^(2,4) und Basmatireis | | 38 € |
| <i>Filet of red tuna on Chardonnay sauce ^(2,4) and Basmati rice</i> | | |
| Medaillon vom Seeteufel ⁽⁴⁾ in Safransauce ^(2,4) mit rotem Reis | | 39 € |
| <i>Medallion of monkfish ⁽⁴⁾ in saffron sauce ^(2,4) with red rice</i> | | |
| Schottisches Lachsfilet in Butter gebraten an Kräutersauce ^(2,4) mit hausgemachten Nudeln ^(1,4) | | 38 € |
| <i>Scottish salmon filet fried in butter on herbal sauce ^(2,4) with homemade noodles ^(1,4)</i> | | |
| Ragout von Hummer in Champagnersauce ^(2,4) mit schwarzen Nudeln ^(1,4) | | 40 € |
| <i>Ragout of lobster in Champagne sauce ^(2,4) and black noodles ^(1,4)</i> | | |

Gerne servieren wir unsere Fischgerichte auch in der Grösse eines Zwischengangs zu 22 €

Fleischgerichte / Meat dishes

| | |
|---|------|
| Rehrücken mit Pilzen in Preiselbeersauce ^(3,4) und Nudeln ⁽⁴⁾ | 39 € |
| <i>Saddle of venison with mushrooms in lingonberry sauce ^(3,4) with noodles ⁽⁴⁾</i> | |
| Medaillons vom Kalbsfilet mit Pfifferlingen in Sahne ^(1,4) und Nudeln ^(1,4) | 38 € |
| <i>Medallions of veal filet with chanterelles in cream ^(1,4) and noodles ^(2,4)</i> | |
| Tournedo vom irischen Weiderind mit Gänseleber in Trüffelsauce ^(3,4) und Kartoffelgratin ⁽²⁾ | 39 € |
| <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 Apfel-Kartoffelgratin ⁽²⁾ | 38 € |
| <i>Breast of Barbarie duck on cassis sauce ^(3,4) and apple potato gratin ⁽²⁾</i> | |
| Lammkarree mit Pesto ^(5b,5c) überbacken Burgundersauce ^(3,4) und Kartoffelgratin ⁽²⁾ | 39 € |
| <i>Rack of lamb with pesto ^(5b,5c) crust in Burgundy sauce ^(3,4) potato gratin ⁽²⁾</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 19 €
*Selection of French cheese
with fig mustard*

Desserts

Crème Brûlée ^(1,2) von Blutorange
mit weißem Zimteis ^(1,2) 16 €
*Crème Brûlée ^(1,2) of blood oranges
with white cinnamon ice cream ^(1,2)*

Lebkucheneisparfait ^(1,2)
mit Mandarinensalat und Mandelhonig 16 €
*Ginger bread ice cream parfait ^(1,2)
with tangerine and almond honey*

Früchteteller mit Sorbets von Passionsfrüchten,
Granatapfel und Heidelbeere 17 €
*Fruit plate with sorbets of passion fruit,
pomegranate and blueberry*

Schokoladenmousse mit Früchten ^(1,2) 16 €
Chocolate mousse with fruits ^(1,2)

Dessertvariation ^(1,2) 19 €
Dessert variation ^(1,2)

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