

Vorspeisen / Starters

Blattsalate mit bunten Linsen und Pilzen in Himbeerdressing ⁽⁶⁾ (vegetarisch) <i>Assorted salads with colored lentils and mushrooms in raspberry marinade⁽⁶⁾ (vegetarian)</i>	19 €
Gebratene Entenleber mit karamellisiertem Apfel an kleinem Salat ⁽⁶⁾ <i>Roasted duck liver with caramelized apple slices with a small salad⁽⁶⁾</i>	22 €
Kleiner Spargelsalat mit Riesengarnelen in Kräutervinaigrette ⁽⁶⁾ <i>Small asparagus salad with king prawns in herbal vinaigrette⁽⁶⁾</i>	23 €
Carpaccio vom irischen Weiderind mit Pesto ^(5b,5c) und Parmesan <i>Carpaccio of Irish beef with pesto^(5b,5c) and Parmesan cheese</i>	22 €
Terrine von Hummer ⁽²⁾ in Forellenkaviarcreme ^(1,6) an kleinem Salat ⁽⁶⁾ <i>Terrine of lobster⁽²⁾ in trout caviar cream^(1,6) with small salad⁽⁶⁾</i>	23 €

Suppen / Soups

Spargelcremesuppe mit Wachtelei ^(2,3) (vegetarisch) <i>Cream soup of asparagus with quail egg^(2,3) (vegetarian)</i>	11 €
Tomatenessenz mit Flädle ^(1,2,3) <i>Essence of tomato with pancake slices^(1,2,3)</i>	11 €
Rahmsuppe vom Bärlauch mit Garnelen ^(2,4) <i>Cream soup of wild garlic with prawns^(2,4)</i>	12 €
Hummercremesuppe mit Hummer ^(2,3,4) <i>Lobster bisque with lobster^(2,3,4)</i>	12 €

Warme Zwischengerichte / Entremets

Weisser und grüner Stangenspargel im Kräuterflädle ^(1,2,4) an Champagnersauce ^(2,4)		22 €
	als Hauptgang	38 €
<i>White and green asparagus in a herbal pancake ^(1,2,4) on Champagne sauce</i>		22 €
	<i>as main course</i>	38 €
Forellenfilet ⁽⁴⁾ In Rieslingsauce und jungen Kartoffeln		20 €
	als Hauptgang	38 €
<i>Filet of brook trout ⁽⁴⁾ in Rieslingsauce and young potatoes</i>		20 €
	<i>as main course</i>	38 €

Fischgerichte / Fish

Zanderfilet auf grünem Spargel an Chardonnaysauce ^(2,4) und Basmatireis		39 €
<i>Pikeperch filet with green asparagus 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 Stangenspargel an Schnittlauchsauce und neuen Kartoffeln ^(2,4)	42 €
<i>Medallions of veal filet on chive sauce ^(2,4) with asparagus and young potatoes</i>	
Tournedo vom irischen Weiderind mit Entenleber in Trüffelsauce ^(3,4) und Kartoffelgratin ⁽²⁾	41 €
<i>Tournedo of Irish beef with duck liver in truffle sauce ^(3,4) and potato gratin ⁽²⁾</i>	
Barbarie Entenbrust in Cassissauce ^(3,4) mit Apfel-Kartoffelgratin ⁽²⁾	39 €
<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⁾	40 €
<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 der Tonkabohne
mit Erdbeer-Pfefferminz-Eis 16 €
*Crème Brûlée (1,2) of Tonka bean
with strawberry peppermint ice cream*

Kirschwassereisparfait (1,2)
mit Beeren 16 €
*Cherry schnapps ice cream parfait (1,2)
with berries*

Früchteteller mit Sorbets von Passionsfrüchten,
grünem Apfel und Heidelbeere 17 €
*Fruit plate with sorbets of passion fruit,
green apple 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
2	Milch / Milk		a Pistazien / Pistachios
3	Sellerie / Celery		b Mandeln / Almonds
4	Weizen / Wheat		c Walnuss / Walnut
7	Fisch / fish		d Kokosnuss / Coconut
			e Haselnuss / Hazelnut
		6	Senf / Mustard
		8	Krustentiere / shellfish

Unser Bratfett enthält Beta Carotin/ Our dripping contents beta carotene