

Winterliche Köstlichkeiten

Rinds-Carpaccio in Trüffelöl-Marinade
mit gehobeltem Parmesan

24.-

Hausgemachte Reh-Terrine
auf Apfel-Rotkrautsalat
und Himbeer-Chilisauce

17.-

Bündner Kraut-Capuns
mit Rahm und Speck

16.-

Nüsslisalat „Fôret noire“
mit Ei und Speck

17.-

Sashimi vom Gelbflossen Thunfisch
auf Seegrassalat „Wakame“

24.- / 36.-

Leicht geräuchertes Tuna-Carpaccio
mit Wasabi-Pannacotta

22.-

Lauwarmer Crevetten-Spiess
mit Avocado-Tomatensalat
und Dillsenfauce

22.-

Gebratene Gänseleber-Medaillons
mit Apfel-Honig-Chutney

32.-

Kürbiscrèmesuppe
mit Amarettoschaum

11.-

Steinpilzcrèmesuppe
mit gerösteten Brotwürfeln

11.-

Thaisüppchen Tom Kha Ghai
mit Geflügel

14.-

Bunter Blattsalat
nach Saison

9.-

Gemischter Salat
nach Saison

12.-

ft Vorspeisen

Vegetarisches

Gemüse-Panang-Curry mit Basmatireis	29.-
Kürbis-Ravioli in Olivenöl mit Parmesan	29.-
Vegetarische Frühlingsrollen auf buntem Blattsalat mit Sweet-Chilisauce	29.-

Für unsere kleinen Gäste

Tagliatelle an Tomatensauce	13.-
Chicken Nuggets mit Pommes frites	16.-
Kalbs-Rahmschnitzel mit Nudeln	19.-

Deklaration:
Rind: Schweiz , Irland, Argentinien
Kalb: Schweiz
Lamm: Neuseeland
Poulet: Schweiz
Wild: Schweiz, Österreich, Deutschland

#1 Hauptspeisen

Fleischgerichte

Gebratene Perlhuhnbrust an Indischem Korma
mit Basmatireis und Gemüse

36.-

Thai-Panang-Curry mit Poulet
Gemüse und Basmatireis

36.-

Cordon-Bleu mit Gorgonzolafüllung
mit Pommes-frites und Gemüse

42.-

Rindsfleisch-Rouladen an Provençales-Jus
mit Champagner-Risotto

33.-

Geschmortes Kalbskopf-Bäckli
an Burgundersauce mit Gemüsewürfel
und Kartoffel-Purée

39.-

Rindsfilet-Würfel an Pommery-Senfsauce
mit Kartoffel-Purée und Gemüse

48.-

Kalbssteak mit Morcheln an Sherrysauce
mit Butternudeln und Gemüse

44.-

Rindsfilet an weissem Trüffelbitterschaum
mit Kartoffel-Purée und Gemüse

52.-

Rindsfilet an Kräuter-Sabayon
mit Pommes-frites und Gemüse

49.-

Fischgerichte

Rotes Thai-Curry
mit grossen Black-Tigers-Crevetten,
Basmatireis und Gemüse

39.-

Gebackene Eglifilets „Knusperli“
mit Salzkartoffeln und Sauce-Tartar

34.-

Canze Seezunge in Olivenöl gebraten
mit Champagner-Risotto und Gemüse

44.-

Zanderfilet-Salimbocca
(in Rohschinken und Salbei gebraten)
auf mediterranem Gemüse
und Champagner-Risotto

39.-

#1 Hauptspeisen

Süßes aus der Küche

Coupe Melba
Pfirsich, Himbeersauce und Vanilleeis 12.-

Coupe Eros
Sorbet Passionsfrucht, Citron Vert
mit Campari 15.-

Coupe Maison
Vanille, Erdbeer, Chocolat
mit Früchten 12.-

Coupe Dänemark
mit Vanilleeis
und Chocosauce 12.-

Zitronen-Sorbet Vert
mit Wodka oder Prosecco 15.-

Eiskaffee mit Rahm 11.-

Panna-Cotta
mit Beeren an Himbeersauce 12.-

Karamelköpfl
mit Rahm 8.-

Schokoladen-Mousse „à l'orange“ 12.-

Vermicelles mit Rahm
und Meringues 12.-

Fruchtsalat mit Rahm / Kirsch 12.-

Unsere Eissorten

Vanille
Chocolat
Stracciatella
Café
Pistache
Erdbeer
Sorbet Citron Vert
Sorbet Aprikose
Sorbet Mango
Sorbet Passionsfrucht

pro Kugel 3.50
Rahmzuschlag 1.50

Für die Kleinen

Max Schatztruhe
Vanille Chocolat mit Überraschung 5.50

Lusso Noddy's Glace-Auto
Vanille, Erdbeer 6.50

Desserts