



Vorspeisen

Bunter Marktsalat an Hausdressing mit grünen Spargel, Sprossen & Kernen

16.50

*

Erbsensuppe mit Minze & Sauerrahm

15.50

*

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Morcheln, Mascarpone & Ricotta
an Morchelsauce mit grünem Spargel, Erbsen & Parmesanflocken

19.50 / Hptg. 31.00

*

Jakobsmuscheln mit Fenchelsalat, Zitrus, Pastisschaum & Rosa Pfeffer

27.00

*

Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise & Parmesan

23.50 / Hptg. 36.00

mit Rohschinken + 7.00 / mit Bauernschinken + 5.00

*

Glasierte Hummermedallions mit Erbsenpüree & Hummerbisqueschaum

38.00

*

Handgeschnittenes Rindfilet-Tatar mit Briochetoast & Butter

klein 28.50 / gross 41.00



Hauptgänge

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce mit Kartoffelmoussline,
weissen Spargeln & Babykarotten

56.00

*

Black Angus Rinds Rib-Eye Steak mit Café de Paris Butter,
Kartoffelgratin & Marktgemüse

52.00

*

Rindsfiletwürfel «Stroganoff» mit Sauerrahm, Petersilie & Butterspätzli

49.00

*

Steinbuttfilet mit Sauce Hollandaise, Zitronenrisotto & Blattspinat

54.00

*

Black Tiger Riesenkrevetten «Asiatique»
mit Tomatensauce, Zitronengras, Galgant, Chili, Ingwer, Knoblauch,
Kafir Limettenblätter, Koriander & Teigwaren

48.00



Dessert & Käse

Erdbeersorbet mit Champagner

16.00

*

Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleglace

15.00

*

Clafoutis mit Erdbeer-Rhabarberkompott,
Sauerrahmglace & Crumble

15.00

*

Coupe Romanoff mit frischen Erdbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm

15.00

*

Käseauswahl

22.00

*

Hausgemachte Glacé & Sorbets

Erdbeersorbet, Mangosorbet

Weisses Schokoladeglacé mit Timut Pfeffer, Pompona Vanilleglacé, Sauerrahmglacé,
weisses Mokka-glacé

6.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich.