

Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Frühlingssalat

Feta | Granatapfel | Pinienkerne 12,00 €

Wildkräuter Tarte

Ricotta | Bergkäse | Kräutersalat 14,00 €

Gambas „pikant“

Olivenöl | Knoblauch | Chili 18,00 €

Tatar vom Fjord Saibling

Radieschen | Sorbet vom grünen Apfel & Meerrettich
Gurke gepickelt | Kräuteröl 20,00 €

Austern „Fines de claires“

Pumpernickel | Vinaigrette | Zitrone
Stück 4,50 € | 6 Stück 22,50 €

Vitello Tonnato

Rosa Kalbsfilet | Thunfischcreme | Kapern 18,00 €

Tatar vom Auerochsen

Gebeiztes Eigelb | Trüffel-Creme | Kräutersalat 20,00 €

Gebratene Entenleber

Apfel-Chutney | Rotezwiebel-Marmelade | Jus 24,00 €

Suppen

Schaumsuppe von der Topinambur

Grüner Spargel | mit Bündnerfleisch 14,00 € (ohne 10,00 €)

Essenz vom Perlhuhn

Zitronengras | Nocken | Enoki-Pilze | Frühlingsgemüse 12,00 €

Hauptspeisen

Gnocchi

Nussbutter | Fenchel | Staudensellerie
Frühlach | Geröstete Haselnüsse 20,00 €

Kalbsleber von „Peters Farm“

Salbei Butter | Gnocchi | Pflücksalate 29,00 €

Königsberger Klopse vom Kalb

Leichte Kapern Velouté | Rote Bete-Texturen | Kartoffelpüree 26,00 €

Miéral Perlhuhn | Brust & Keule

Topinambur | Buchenpilze | Grüner Spargel | Trüffeljus 34,00 €

Haxe vom Salzwiesen Lamm | Sanft in Burgunder geschmort

Bohnen Cassoulet | Risoleekartoffeln 32,00 €

Frischer Fisch

Lotte und Gambas

Olivenöl | Mediterrane Kräuter | Knoblauch
Pikante Spaghetti | Salat 34,00 €

Doradenfilets

Mönchsbar-Tomaten-Gemüse | Muscheln | Olivenöl
Knoblauch | Chili | Gnocchi 36,00 €

Bestes Fleisch

vom australischen Black Angus Rind

Rumpsteak 250g 28,00 € | 350g 38,00 € | 450g 48,00 €

Filetsteak 200g 36,00 € | 300g 48,00 €

Beilagen je 5,00 €

Belgische Pommes frites mit Trüffelmayonnaise
oder Pflücksalate mit Hausdressing

Beilagen je 6,00 €

Süßkartoffel Gratin oder Getrüffeltes Kartoffelpüree
oder Caesar Salad oder BBQ Gemüse

Saucen je 3,00 €

Gewürzbutter oder Pfefferrahmsauce
oder BBQ-Jus oder Sauce Béarnaise

Genuss Pommes 8,00 €

Trüffel | Parmesan

Dessert

„Café gourmand“

Kaffee-Spezialität & kleine Patisserie 10,00 €

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

mit Sekt aufgegossen 9,00 €

mit „Wudka“ aus dem Kaiserstuhl aufgegossen 9,00 €

Auswahl unserer Sorbets & Cremeeis pro Kugel 4,00 €

„Dame Blanche“

Vanillecreme-Eis | Heiße Schokoladensauce 12,00 €

Opera & Crème Brûlée

Mandelbiskuit | Valrhona Schokolade | Café-Buttercreme
Amaretto 14,00 €

Tonkabohnen Panna Cotta

Zitronenmelissen-Pesto | Mascarpone | Cassis
Rhabarber 14,00 €

Käseauswahl

Schwarze Walnüsse | Früchtebrot | Hausgemachter Feigensenf

Bio Brie de Meaux Cru aus Lothringen 14,00 €

Bio Le Comté aus dem Hochjura | Laktosefrei 14,00 €

Menü

Tatar vom Fjord Saibling

Radieschen | Sorbet vom grünen Apfel & Meerrettich
Gurke gepickelt | Kräuteröl

Gebratenes Doradenfilet

Mönchsbar-Tomaten-Gemüse | Muscheln
Olivenöl | Knoblauch | Chili

Miéral Perlhuhn | Brust & Keule

Topinambur | Buchenpilze | Grüner Spargel | Trüffeljus

Tonkabohnen Panna Cotta

Zitronenmelissen-Pesto | Mascarpone | Cassis | Rhabarber

69,00 € pro Person

Bei Unverträglichkeiten & Allergien sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gerne. Preise enthalten die Gesetzliche MwSt.