

Vorspeisen

Thunfisch Tatare

Crevettenknusper / Misomajonaise / Sojagel / Süss-sauer 24

Chicoreesalat mit Feta Käse

caramelisierte Baumnüsse / Orangen / Granatapfelkerne 16

Burrata

Briöche / Zwiebelconfitüre / Wintersalat 19

Salatschale grün oder bunt gemischt

an Hausdressing 12

Suppen / Vegatarisch

Weissweinsüppchen

geriebener Käse / Mostbröckle / Schnittlauchöl 15

Gemüsestrudel an Safransauce

Pastinakenpüree / Wintergemüse 24 / 34

Ochsenschwanzravioli

Apfel-Bohnencassoulet / Sellerie-Nussbutter / Belper Knolle 26 / 36

Wintermenü

ab 2 Personen und 3 einheitliche Gänge.

Menü 3-6 gängig 82/ 96 / 105 / 125

Weinbegleitung à Glas Fr. 9.-

Entenleberterrine mit Süssweingelee

Mango Chutney / gepickelter Kürbis / schwarze Baumnuss



Steinpilzcappuccino

Ochsenschwanz Tortellini / Belper Knolle



Seeteufelmédailon mit Beurre Blanc

Kürbis / Chicorée



Rosa gebratener Kalbs-Tafelspitz an Estragonjus

Sellerie/ Trüffel / Federkohl



Käseauswahl

Birnbrot / Chutney



Tonkabohnenparfait

Schokoladekuchen / Passionsfruchtschaum / Piemonteser Haselnüsse

Speziell am Donnerstag Abend

« Wine & Dine – Menü »

3 oder 4 gängiges Menü mit Weinbegleitung Fr. 82.- / 96.-

Hauptgerichte

Seeteufelmèdaillons / Beurre Blanc

Wintergemüse/ Kartoffelstock 50

Siedfleisch / Meerrettich

Röstkartoffeln / Rahmwirsing 34

Rindsfiletpitzen «Stroganoff»

Spätzle / Gemüse garnitur 48

Spaghetti aus dem Parmesanlaib

serviert mit drei Saucen

pikant.....Oliven / Tomaten / Sardellen / Kapern

rassig.....Aglio e Peperoncini

würzig.....Basilikumpesto

Vorspeise 24 Hauptgericht 30

serviert mit

Gemüse - Piccata 30

Kalbspailarde, Zitronenbutter 44

Rinds-Entrecôte 200g "Café de Paris" 52

Riesencrevetten 48

Zanderfilet CH mediterran gebraten 46.-

Süssspeisen

Crème brûlée

Mangosorbet / Crumble / Früchtegarnitur

15

Lauwarmes Schlorzifladentörtchen

Caramelglace / Rahm

16

Zimtparfait

Rotweinzwetschgen / Rahm / Haselnüsse

15

Affogato al caffè

9

Café „Gourmand“

Kaffee oder Espresso mit 3 kleinen Köstlichkeiten unserer Patisserie

12

dazu 2cl Grappa, Amaretto oder Appenzeller Rahmlikör

18

Käseteller von ausgewählten Käsesorten

3 Sorten Käse 16.- / 5 Sorten Käse 24.-