

Suppen

Kürbiskernsuppe mit Gewürz-Crunch Kürbiskerne Kürbiskernöl	7,50 €
Kalbsconsommé Wurzelgemüse Ravioli von Morchel und Kalbshaché	9,50 €

Vorspeisen

Eingelegte Manzanilla-Oliven mit Petersilie und Knoblauch	3,50 €
Focaccia (Ligurisches Fladenbrot mit Olivenöl aus dem Pizzaofen) mit Aioli	3,90 €
Gebratene Baby-Calamari Salatbouquet Limettensauce	12,50 €
Carpaccio von geräucherter Entenbrust Orangen-Chutney Salatbouquet Schwarze Walnüsse Zwiebelkaramell	13,50 €

Salate

Caesars Salad Romanasalat Parmesan Croutons Mit Hähnchenbruststreifen aus bäuerlicher Aufzucht (Label Rouge Geflügel)	11,50 € 15,50 €
Warmer Ziegenkäse mit Crumble auf buntem Salat Orange-Ingwer-Crumble Walnüsse	14,50 €
Salat Nicoise mit halbrohem Thunfisch Blattsalat Grüne Bohnen Kartoffelwürfel Geräuchertes Ei Zwiebeln Oliven	16,50 €

Hauptgerichte

Spaghetti AOP mit Meeresfrüchten Babycalamari Venusmuscheln Garnelen	15,50 €
Tagliarini mit Kalbsbolognese und Trüffel Parmesan (ohne Trüffel 12,50 €)	15,50 €
In Butter gebratene Eifel-Forelle im Ganzen Bunter Salat Salzkartoffeln	17,50 €

Hauptgerichte

Richtig lecker und vegetarisch	17,50 €
Gegrillter Pastinak Püree von Sellerie und Boskop Belugalinsen Creme von Rote Beete und Mandelmilch	
Linsen-Falafel-Burger mit Steakhouse Pommes (vegetarisch)	16,50 €
Hausgebackene Brötchen Gegrillte Aubergine Gebackene Zwiebelringe Sesam Gurken-Chutney	
Nebraska Omaha Gold-Label-Burger mit Steakhouse Pommes	17,50 €
Hausgebackene Brötchen Rotes Zwiebelmus Gegrillter Ziegenkäse Salat Ingwerhonig	
Coque au Vin vom Marensin-Label-Rouge Freilandhähnchen	19,50 €
Bouillon-Kartoffeln Schalotten	
Sauerbraten vom Simmenthaler Rind	19,50 €
Hausgemachte Spätzle Preiselbeer-Rotkohl Geröstete Mandeln	
Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb	21,50 €
Lauwarmer Kartoffelsalat Salatbouquet Wildpreiselbeeren	
Cordon Bleu vom Kalb	22,50 €
Kochschinken vom Duroc-Schwein Bergkäse Mozzarella Kartoffel-Gurkensalat Beilagensalat	
Entenragout mit hausgemachten Spätzle	22,50 €
Sautierter Rotkohl Preiselbeer-Sauce Birne Geröstete Haselnüsse	

Desserts

Mousse von weißer Schokolade Zimtsauce Honig-Granola	7,00 €
Apfel-Tartelette Walnusskrokant Vanilleschaum	7,00 €

Sehr geehrter Gast,
wir sind gesetzlich dazu verpflichtet folgende Inhaltsstoffe zu kennzeichnen:
Glutenhaltige Getreide - Eier - Fische - Sojabohnen - Milch - Schalenfrüchte - Sellerie - Senf - Sesam -
Schwefeldioxid und Sulfide - Lupinen - Weichtiere
Da wir täglich frisch für sie kochen, könnte es sein, dass Spuren dieser Stoffe in unseren Gerichten, die in der
Karte und auf der Tafel stehen, vorhanden sein könnten. Sollten Sie Allergien haben, erkundigen Sie sich bitte bei
uns, was wir Ihnen alternativ zubereiten können.