

Suppen

Tom-Kha-Gai-Hühnersuppe mit Kokosmilch Galgant Zitronengras Champignons Reis	7,50 €
Fischsuppe „WINELIVE“ Riesengarnele Fisch Meeresfrüchte Lauch Tomaten Spinat Dazu Gruyère Käse, Croutons und Aioli	12,50 €

Vorspeisen

Hummus Bi Tahina (vegetarisch) Kichererbsen-Püree mit Sesampaste Guacamole Naanbrot Olivenöl	10,50 €
Rote-Beete-Carpaccio (vegetarisch) Ziegenkäse-Raspeln Rucola Birne-Walnuss-Dressing	11,50 €
Roastbeef-Carpaccio mit frischen Trüffeln Trüffel-Vinaigrette Wildkräutersalat Parmesan	14,50 €
Lachs-Avocado-Tatar Belugalinsen Lachskaviar Crème Fraîche Orangensaft	14,50 €
Gebratene Baby-Calamari Aioli und Salatbouquet	15,50 €
WINELIVE Kleine Leckereien Gemischte Variationen des Tages mit Fisch, Fleisch und Gemüse	16,50 €

Salat

Knackiger bunter Gartensalat Mit gratiniertem Ziegenkäse, Tymianhonig und Früchten der Saison	9,50 €
Mit Tandoori-Hähnchenstreifen, Ananas, Joghurt und Koriander	15,50 €
Mit gebratenen Riesengarnelen, Knoblauch und Sweet-Chili-Dip	18,50 €

Pasta & Co

Spaghetti Vive la France Zucchini, Paprika, Tomaten, Speck in Crème-Fraîche-Rahm mit Parmesan	13,50 €
Steinpilz Ravioli in Waldpilz-Sauce Rucola und Parmesan – Wahlweise mit Rindfleisch-Streifen + 4,50 €	16,50 €

Trüffel-Spaghetti mit frischen Trüffeln	16,50 €
In Trüffel-Butter-Rahm - Wahlweise mit Rindfleisch-Streifen + 4,50 €	
Wok-Gemüse-Pfanne in Soja-Seesam-Chili-Sauce	12,50 €
Mit Rahmnudeln oder Basmatireis	
Wahlweise mit Hähnchenstreifen + 3,50 € - Mit Riesengarnelen + 6,00 €	

Hauptgerichte

Gegrilltes Lachsfilet auf Safran-Chili-Sauce	21,50 €
Salzkartoffeln Babyspinat	
Gebratenes Zanderfilet auf Beurre Blanc	20,50 €
Kartoffelpüree Grillgemüse	
WINELIVE Ocean	27,50 €
Riesengarnele Babycalamari Meeresfrüchte Fischfilet Wokgemüse	
Bunter Salat Basmatireis Zwei Saucen Dips	
Schweinemedallions vom Duroc-Schwein im Speckmantel	19,50 €
Feigen-Senfsauce Kartoffel-Wedges Grillgemüse	
Tandoori-Marsala-Hähnchen	18,50 €
Hähnchenbrustfilet Tomaten-Gurken-Salat Mango-Chutney Basmatireis	
Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb	25,50 €
Bratkartoffeln Salatbouquet Wildpreiselbeeren Zitrone	
Gegrilltes Rumpsteak vom Simmenthaler Rind	28,50 €
280g Rohgewicht Rotwein-Schalotten-Jus Bratkartoffeln Ratatouille	

Desserts

Crème Brûlée von Vanille und Tonka	6,50 €
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis	8,50 €
Käsevariation mit rotem Feigensenf und Trauben	12,50 €

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.