

Auswahlvorschläge:

Vorspeisen:

- Blattsalatvariation an Balsamicodressing 11.50
- Emilsalat an Hausdressing 15.50
- Trilogie vom Orkney Lachs 23.50
- Nüsslisalat an Frenchdressing, mit gebr. Speck, Champignons und Ei 17.50
- Kürbissüppchen mit Sellerie-Curryglace 15.50
- klassisches Tartar vom Rindsfilet mit Stundenei 23.50
- hausgemachte Falaffel, Erbsenpüree, Granatapfel, Korianderdip 14.50
- grünes Thaicurrysüppchen mit Crevettenspiess 16.50
- Vitello tonnato 19.50
- Champagnersüppchen mit schwarzem Trüffel und grünem Apfelglace 16.50
- Crevetten all aglio e olio 19.50
- Duett von Tuna, Tataki & Tatar, Wakame, Apfel-Wasabisorbet, Tapiokaperlen 22.50

Zwischengang:

- gebratenes Zanderfilet, Babyspinat und Safransauce 21.50
- weisse Tomatensuppe mit Basilikumglace 16.50
- Duett von Riesencrevette und Jakobsmuschel
im Rohschinkenmantel auf Venere Risotto 23.50
- offenes Raviolo, Burrata, Kirschtomaten, Basilikumschaum 16.50
- Waldpilzsüppchen mit gebr. Speck und Croutons 14.50
- Carpaccio vom Rindsfilet, Limettenvinagrette, Rucola, Parmesan 19.50
- Trilogie von der Gänseleber 26.50

Hauptgang:

- am Stück gegartes Rindsentrecote an Kalbsjus mit
Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse 43.50
- zartes Rindsfilet an schwarzem Trüffeljus, auf Wurzelgemüse
und Kräuterisotto 49.50
- niedergegartes Kalbskarree an Balsamicojus mit
Kartoffelgratin und Saisongemüse 47.50
- Kalbs-Saltimbocca an Portweinjus dazu Riso Venere
und Marktgemüse 43.50

- zarter Kalbschulterbraten an Rosmarinjus
Kartoffelstock und Marktgemüse 39.50
- Duett vom Rind, Filet vom Grill und geschmorte Kinnbäckli mit
Champagnerrisotto und Marktgemüse 51.50
- Rindsfiletwürfel Stroganoff mit hausgemachten Spätzli 44.50
- zarte Maispoulardenbrust mit Ratatouille und Kräuterrisotto 38.50
- 250gr Kotelett vom Freilandschwein, Kräuterbutter, Pommes Frites, Marktgemüse 34.50
- Kalbspiccata Milanese auf Tomatenragout, hausgemachte Tagliatelle 43.50
- Duett von Rindsentrecôte und Maispoulardenbrust an Thymianjus, Saisongemüse und
Kartoffelgratin 40.50
- Frischer Tagesfisch - Preis nach Fang

Vegetarisches:

- offenes Raviolo gefüllt mit frischen Waldpilzen der Saison 31.50.
- Risotto mit schwarzem Trüffel und Lauchstreifen, karamellisierten Apfelstücke 34.50
- Grünes Asia-Gemüsecurry mit Jasminreis 31.50
- hausgemachte Pappardelle mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen
Champagnerrahmsauce, Parmesansplitter 32.50
- Orientalische Quinoa-Piccata auf Tomatenragout 31.50

Dessert:

- hausgemachte Waffeln mit frischen Beeren, Schokoladensauce und Vanilleglace 14.50
- Tiramisu Classico 12.50
- Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Glace nach Wahl 14.50
- hausgemachte Apfelküchlein mit Vanillesauce 11.50
- Mango Panna-Cotta mit marinierter Ananas 9.50
- Crêpes mit Rumbanane, Schokoladenglace und frischen Beeren 14.50
- hausgemachte Cremeschnitte mit Glace nach Wahl und Früchten 13.50
- Emil's Dessertschmaus 16.50
- Dunkler Schokoladenkuss mit flüssigem Erdbeerkern, Zwetschenkompott und Beeren 9.50
- Auserlesene Käsevariation mit Früchtebrot 16.50
- Passionsfruchtschnitte mit Tonkabohnenglace 14.50
- Variationen von der Schokolade 17.50

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch!

Joël Lucas Erb & Team