

Auswahlvorschläge:

Vorspeisen:

- Blattsalatvariation an Balsamicodressing 14.50
 - Emilsalat an Hausdressing 17.50
 - Trilogie vom Orkney Lachs 28.50
- Nüsslisalat an Frenchdressing, mit gebr. Speck, Champignons und Ei 19.50
 - Kürbissüppchen mit Sellerie-Curryglace 17.50
 - klassisches Tartar vom Rindsfilet, Wachtelei, Pastinakenchip 27.50
- hausgemachte Falaffel, Erbsenpüree, Granatapfel, Korianderdip 18.50
 - grünes Thaicurrysüppchen mit Crevettenspiess 19.50
 - Vitello tonnato 27.50
- Champagnersüppchen mit schwarzem Trüffel & grünem Apfelglace 19.50
 - Crevetten all aglio e olio 29.50
- Duett von Tuna, Tataki & Tatar, Wakame, Apfel-Wasabisorbet, Tapiokaperlen 27.50

Zwischengang:

- gebratenes Zanderfilet, Babyspinat und Safransauce 24.50
 - weisse Tomatensuppe mit Basilikumglace 17.50
 - Duett von Riesencrevette und Jakobsmuschel im Rohschinkenmantel auf Venere Risotto 27.50
- offenes Raviolo, Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikumschaum 18.50
 - Waldpilzsüppchen mit gebr. Speck und Croutons 17.50
- Carpaccio vom Rindsfilet, Limettenvinaigrette, Rucola, Parmesan 27.50
 - Trilogie von der Gänseleber 32.50

Hauptgang:

- am Stück gegartes Rindsentrecote an Kalbsjus mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse 47.50
- zartes Rindsfilet an schwarzem Trüffeljus, auf Wurzelgemüse und Kräuterisotto 55.50
 - niedergegartes Kalbskarree an Balsamicojus mit Kartoffelgratin und Saisongemüse 51.50
- Kalbs-Saltimbocca an Portweinjus dazu Riso Venere und Marktgemüse 48.50

- zarter Kalbschulterbraten an Rosmarinjus
Kartoffelstock und Marktgemüse 42.50
- Duett vom Rind, Filet vom Grill und geschmorte Kinnbäckli mit
Champagnerrisotto und Marktgemüse 59.50
- Rindsfiletwürfel Stroganoff mit hausgemachten Spätzli 51.50
- zarte Maispouardenbrust mit Ratatouille und Kräuterrisotto 39.50
- 250gr Kotelett vom Freilandschwein, Kräuterbutter, Pommes Frites, Marktgemüse 36.50
- Kalbspiccata Milanese auf Tomatenragout, hausgemachte Tagliatelle 46.50
- Duett von Rindsentrecôte und Maispouardenbrust an Thymianjus, Saisongemüse und
Kartoffelgratin 43.50
- Frischer Tagesfisch - Preis nach Fang

Vegetarisches:

- offenes Raviolo gefüllt mit frischen Waldpilzen der Saison 36.50
- Risotto mit schwarzem Trüffel und Lauchstreifen, karamellisierten Apfelstücke 38.50
- Grünes Asia-Gemüsecurry mit Jasminreis 34.50
- hausgemachte Pappardelle mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen
Champagnerrahmsauce, Parmesansplitter 36.50
- Orientalische Quinoa-Piccata auf Tomatenragout 32.50

Dessert:

- Emil's Caramelköpfler mit frischen Früchten & Beeren, und natürlich Schlagram 13.50
- Tiramisu Classico 14.50
- Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Glace nach Wahl 16.50
- hausgemachte Apfelküchlein mit Vanillesauce 14.50
- Mango Panna-Cotta mit marinierter Ananas 13.50
- 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 13.50
- Auserlesene Käsevariation mit Früchtebrot 17.50
- Passionsfruchtschnitte mit Tonkabohnenglace 14.50
- Variationen von der Schokolade 17.50

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch!

Joël Lucas Erb & Team