



MENU DU JOUR

3-GANG-MENU

VORSPEISE | HAUPTGANG | DESSERT

VORSPEISEN

MARINIERTE KALBSHAXENSCHNITZEN

Schnittlauchvinaigrette | sautierte Waldpilze | Gartenkräuter

ODER

FRISCHES ERBSENCREMESÜPPCHEN

sautierte Salzwassergarnele | Erbsen | Minze

HAUPTGERICHTE

KROSS GEBRATENER LOUP DE MER

Meerrettich-Schaum
Kartoffel-Rote Bete-Stampf

€ 39,50 – VORSPEISE ODER DESSERT
€ 49,00 – 3-GANG-MENÜ

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Steinchampignons in Kräuter-Rahm
Tagliatelle

€ 44,50 – VORSPEISE ODER DESSERT
€ 54,00 – 3-GANG-MENÜ

ZWIEBELROSTBRATEN
VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE

Zwiebel-Jus | kleiner gemischter Salat
Spätzle vom Brett

€ 49,00 – VORSPEISE ODER DESSERT
€ 58,00 – 3-GANG-MENÜ

MEDAILLONS
VOM BRETONISCHEN SEETEUFEL

Krustentier-Sud | Blattspinat
San Marzano-Tomate

€ 51,00 – VORSPEISE ODER DESSERT
€ 61,00 – 3-GANG-MENÜ

DESSERT

GLASIERTE NOUGATCREME

brauner Rum | Brownies | Cassis-Sorbet

Ab sechs Personen servieren wir ausschließlich ein für alle Gäste einheitliches Menü.



Unser Servicepersonal freut sich, Ihnen vegane / vegetarische Speisen zu empfehlen.

Bestellannahme bis 13.30 Uhr.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant um 15.00 Uhr schließt.



VORSPEISEN

FRISCHES ERBSENCREMESÜPPCHEN	13,50
Sautierte Salzwassergarnele Erbsen Minze	
SALZWASSERGARNELEN – SAUTIERT –	26,50
Aubergine geschmorte Spitzpaprika geräucherte Paprikamayonnaise schwarzer Knoblauch Rucola	
MARINIERTER KALBSHAXENSCHNITZ	24,50
Schnittlauchvinaigrette sautierte Waldpilze Gartenkräuter	
MARINIERTER GÄNSELEBER	36,00
Sauternes-Gelee glasierte Äpfel geröstete Brioche	

HAUPTGERICHTE

KROSS GEBRATENER LOUP DE MER	40,00
Meerrettich-Schaum Kartoffel-Rote Bete-Stampf	
ZÜRCHER GESCHNETZELTES	42,00
Steinchampignons in Kräuter-Rahm Tagliatelle	
ZWIEBELROSTBRATEN VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE	51,00
Zwiebel-Jus kleiner gemischter Salat Spätzle vom Brett	
MEDAILLONS VOM BRETONISCHEM SEETEUFEL	51,50
Krustentier-Sud Blattspinat San Marzano-Tomate	

DESSERTS

KARAMELL-ECLAIR	17,90
Schokoladencreme Mango-Bananenragout Passionsfrucht Bananeneis	
GLASIERTE NOUGATCREME	17,90
brauner Rum Brownies Cassis-Sorbet	
KÄSEAUSSWAHL VOM WAGEN	ab 20,00