

Speisekarte

Vorspeisen

Mezze :	Curry-Hummus, Tzatziki, Auberginenmus, pikantes Tomaten-Chutney, Safran-Fenchel	je	9
	Nüsslisalat mit Topinambur-Chips und olio verde		16
	Kalbsmilken mit Kefensalat und marinierten Randen		25
	Gebackenes Wolfsbarschfilet mit marinierten Zitrusfrüchten und Wintersalat		27
	Jakobsmuscheln gebraten auf Pastinakenpüree an Pistazien-Baumnussvinaigrette		28

Suppen

	Karottencrèmesuppe mit Orangenperlen		14
	Fenchelcrèmesuppe mit Goldbrassenstreifen, Tomaten-Trofiette und Olivenpesto		17

Pasta & Risotto

kleine Port.

	Kürbisrisotto mit sautierten Waldpilzen	16	24
	Orecchiette mit gegrillten Zucchettischeiben, Olivenpesto und Parmesan	22	30
	Offene Ravioli mit Krevetten und Jakobsmuscheln an Krustentiersauce	28	36

Fisch

	Bouillabaisse marseillaise mit Sauce Rouille und Toast		38
	Wolfsbarsch im Ofen gebacken auf Saisongemüse an Rosmarin-Kartoffelschaum		42
	Zanderfilet gebraten auf Belugalinsen mit glacierten Karotten an Rotweinreduktion		43

Fleisch

	Wachtel ausgebeint und gebraten auf Schwarzwurzeln mit Karottenpüree		39
	Rindsentrecôte mit kleinen Ofenkartoffeln und Provenzalischem Gemüse		42
	Kalbsbäckchen in Rotwein geschmort mit Wintergemüse und Kartoffelstock		43

Käseteller 17

Dessert

Hausgemachte Sorbets und Glacés pro Kugel 6

Crème brûlée 11

Orangensuppe mit Winterfrüchten und Passionsfrucht-Mangosorbet 20

Marroni-Vermicelles nach Oliv Art 23

Birne im Ofen gebacken mit Karamellmousse und Vanilleglacé 25

Warmer Schokoladenkuchen mit Orangen und Orangensorbet (Zubereitung 15 Min.) 25

Am Abend und tischweise

„Menu surprise du Chef“, 4 Gänge 85

Mittagsmenü CHF 25 - 32

Vorspeise

*

Hauptgang

Täglich wechselndes Angebot

Unsere Fleischprodukte stammen aus Schweizer Tierhaltung,
die Wachtel ist französischer Herkunft.

Preise in CHF inklusive 8 % MwSt.