

Vorspeisen und Salate

Kümmelkäse Roulade

mit Portulak
und Sesam- Chili Dressing
12.50

Grüner Spargel Muffin

mit Ziegenkäse und
Frühlingskräuter Crème Fraîche.
14.50

Rindstatar

mit Spargel-Bärlauch Salat
dazu Toast und Butter
29.50 140g/23.50 70g

Gebratenes Kalbsbries

auf grünem Spargel mit Balsamico Tomaten..
18.50

Gebratene Langustini^

in Limetten- Ingwer Butter
an gedünsteten Gemüse Brunoise
22.50

Schneckenpfännchen^

mit Kräuter-Knoblauch Butter.
6 Stk. 14.50

Endiven Salat

mit Radieschen, Frühlingslauch
und Cranberrys
12.50

Bunter Blattsalat *

8.50

Gemischter Salat*

Bunter Blattsalat mit
verschiedenen Rohkostsalaten
12.50

Grosser Salatteller*

Bunter Blattsalat mit
verschiedenen Rohkostsalaten
16.50

**Zur Auswahl unsere feinen Dressings:
Hausdressing (Balsamico Nuss), Joghurt-Kräuter-Sauce*

Suppen

Bärlauch Creme Suppe

9.50

Geflügel Creme Suppe

9.50

aus dem Garten

Bami Goreng

pikant gewürzt.
19.50

Gemüseteller

27.50 (+ Beilage 5.50)

Gerichte mit Fleisch

Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Walliser Raclette Käse (BIO)
dazu Gemüse und Pommes frites
33.50

Bratkartoffel Pfännle

Schweinesteak auf Bratkartoffeln,
mit Zwiebeln, Speck und Spiegelei
29.50

Geschmorte Schweinebäckchen

in Portwein Sauce, mit Küttiger Rüebli,
Rotwein Schalotten und Kartoffel Baumkuchen
33.50

Canadian Ribeye Steak^

mit Speckbohnen und Ofenkartoffel
an hausgemachter Kräuterbutter
150gr. 46.00 / 250gr. 59.00

Rindsfilet Streifen „Stroganoff“

mit Nudeln
und Sauerrahm
42.50

Lamm Kotelett^

mit Ratatouille Gemüse
und gebackene Couscous Nocken
46.50

Gebratene Maispoularden Brust^

an Dörrpflaumen Sauce
mit Camargue Reis und Mischgemüse
30.50

Der Chef empfiehlt

Chateaubriand (ab 2 Personen)

200gr Rinderfilet pro Person,
mit Gemüse der Saison und Beilage nach Wahl.
Dazu reichen wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter
und Sauce Bernaise
60.- pro Person (im Garten Tellerservice)

Menü Surprise

Wir servieren Ihnen ein 6-Gang Menü mit Komponenten aus
unserer Speisekarte.
Lassen Sie sich überraschen
95 pro Person

aus Fluss und See

Gebratener Seeteufel^

an Zitronen-Honig sauce
mit grünem Spargel und Sepia Nudeln
39.50

Beilage zur Auswahl

Sie wählen, wir kochen

Pommes, Bratkartoffeln, Camarque Reis, Sepia Nudeln,
Kartoffel Baumkuchen, Ofenkartoffel, Nudeln, Couscous Nocken

^ Schnecken/Maispoularden Brust FR
Ribeye Steak CA
Seeteufel NL
Lamm NZ
Langustini DK

gönn Dir ein Dessert denn:

„Keine Liebe ist aufrichtiger als
die Liebe zum Essen (...)"

Dessert

Zitronen-Olivenöl Kuchen

mit Orangengelee und Minz Parfait
12.50

Gebrannte Creme

mit Rahm
9.50

Mousse von dunkler Toblerone

mit Rhabarberkompott
12.50

Glacesorten

Vanille, Schoggi, Mocca, Creme Gruyère,
Erdbeer, Stracciatella, Joghurt, Cocos
3.90 klein 3.30
Rahm (+1.00)

Sorbetsorten

Zitrone, Zwetschge, Blutorange
3.90 klein 3.30

Coupes

Coupe Dänemark

Vanilleglace mit
Schokoladensauce und Rahm
12.50 klein 9.50

Bananensplit

Vanille- und Schokoladenglace,
Schokoladensauce, Banane
und Rahm
12.50 klein 9.50

Hausgemachte Frappe

9.50

Coupe Colonel

Hausgemachtes Zitronensorbet
mit Vodka
12.50 klein 9.50

Zwetschgensorbet

mit Vieille Prune
12.50 klein 9.50

Früchte Coupe

frischer Fruchtsalat mit Cocos Glace
und Rahm
12.50 klein 9.50