

Unsere Vorspeisen Empfehlungen

*

*Cremesuppe von Pfifferlingen & Kräutern, Pistazien
Speck-Zwiebel-Bruschetta € 12,90*

(1,2,4,9)

*

*„Vegane Cremesuppe“ von Pfifferlingen & jungem Porree,
& Kräuter-Crostini € 10,90*

(1)

*

*Suppe von heimischer Räucherforelle, Granny Smith (1,7,8)
& Thunfisch-Bruschetta, Wachtelei € 12,90*

*

*Bretonische Fischersuppe von Meeresfischen & Krustentieren
Reggiano & Röstbrot (scharf) € 18,90*

(1,2,4,7,9,10,11)

*

*Vitello Tonnato vom Til's Kalbsrücken, Thunfischsauce, Wachtelei, (1,3,4,7,8)
Kapern, frittierter Lauch & Rucola € 23,90*

*

*Herbstlicher Salat, Sauerrahm-Senf-Dressing (1,3,7)
gebratener Speck, Parmesan-Brotcrôutons, frittierter Porree € 13,90*

*

*Piccata vom grünen Spargel, Wildgarnele (1,3,4)
Tomatenconfit, Mojo Verde € 24,90*

*

*Totani Sepia gegrillt an Rucolasalat, Balsamico-Olivendressing
Reggiano Käse & Chips € 23,90*

(4,6,7,8)

*

*Carpaccio vom Octopus & frittierter Sepia (scharf) (1,2,4,7,8,9)
Tomate, Reggianochips, Lauchstroh € 24,90*

*

*Carpaccio vom Angusrind, Herbsttrüffel,
glacierte Zuckerschoten, frittierter Lauch & Parmesan € 25,90 (7)*

*

*Frischkäse-Ravioli an Parmesanschaum (1,7,8)
Schwarzbrotcrôutons & Herbstrüffel € 24,90 (1,3,7,8)*

*

*Frische Pappardelle á la Creme (1,3,7,8)
an Herbsttrüffeln € 24,90*

*

*Geschmelzte Maultaschen, Parmaschinken, (1,3,7,8)
Salbei, Zwiebeln, Glace de Viande
Selleriepüree & Parmesanchips € 18,50*

**

Trüffel-Menü zur Herbstzeit

Cappuccino von zweierlei Sellerie
Crostini, Herbstrüffel & Wachtelei (Privatzucht Jens Anselm)
(1,3,7,9)
(als Einzelgericht € 14,90)

-danach-
Marinierte Rote Bete (roh)
Granatapfel, Olivenöl, Ziegenfrischkäse
Herbsttrüffel, Brikteig-Chips
(1,7,8,9)
(als Einzelgericht € 19,90)

Frische Pappardelle, Trüffel, á la Creme
Zuckerschoten & Reggiano-Chips
(1,3,7)
(als Einzelgericht € 24,90)

Hauptgang

Tranche vom Rehrücken (Jagt Peter Jehle, Hügelsheim)
Levantiner Haselnüsse, Cranberry Glace
Pastinaken, Trüffel-Schupfnudeln
(1,3,7,8)
(als Einzelgericht € 49,90)

Menüpreis 4 Gang € 99

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

„Veganes Menü“ zum Herbst

*„Pot au Feu“ vom heimischen Kürbis
Curry, Kokosmilch
dazu Crostini, Erdnussbutter & Shiso Purple Kresse
(1,5,8,9)
(als Einzelgericht € 12,90)*

-danach-

*Carpaccio vom Kohlrabi, Yuzu-Essig
Apfel, Physalis, gebratene Erdnuss, Passionsfrucht (leichte Schärfe)
Rucola, Lauchstroh, Kokos-Frischkäse
(1,5)
(als Einzelgericht € 17,90)*

Hauptgang

*Bio-Buchweizen-Pasta
Maronen, Steinpilze á la Creme, Pastinakenpüree
Frittierte Petersilie
(1,8,9)
(als Einzelgericht € 22,90)*

3 Gang Menüpreis € 49,50

Weitere Vegane Gerichte:

*Tomaten-Räucherpaprika-Suppe (leichte Schärfe)
dazu Tomaten-Pinien-Bruschetta (1) € 11,90*

*Fusilli von braunem Reis à la crème (glutenfrei)
Zuckerschoten, Pinien, Herbsttrüffel (1) € 25,50*

*Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergene Zutaten teilen wir Ihnen
auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.*

Allergenkennzeichnung:

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte
8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere
Zusatzstoffe A = Antioxidationsmittel*

Unser „rustikales“ Menü

Herbstliche Salate, Sauerrahm-Senf-Dressing

Rettich, gebratene Sauerkrautküchle

Lila Kartoffelchips

(1,3,7,8)

(als Einzelgericht € 17,90)

Ravioli vom heimischen Kürbis,

Parmesanschaum, geröstete Haselnüsse

Cranberry & Pastinake

(1,3,7,8)

(als Einzelgericht 18,90)

Hauptgang zur Wahl

Tafelspitz vom Til´s Kalb (Sous Vide gegart)

Wurzelgemüse, Rahmwirsing & Zwiebeln

Bratkartoffeln, Parmaschinken

(1,7,9)

(als Einzelgericht € 32,90)

oder

Geangelter heimischer Zander auf der Schwarzhaut gebraten

Rahmsauerkraut, Gin-Apfel-Sauce (Privatbrennerei Schick, Muggensturm)

dazu Kartoffelpüree

(1,3,4,7,9)

(als Einzelgericht € 37,90)

Menüpreis mit Hauptgang Fleisch € 65

Menüpreis mit Hauptgang Fisch € 69

Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.

Allergenkennzeichnung:

1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische

5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte

8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere

Zusatzstoffe

A = Antioxidationsmittel

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unser Menü
„Rund um Annes Hahnauer Freilandhähnchen“

„Eintopf“ vom Brathähnchen
Hähnchenmaultäschle & Gemüse
Herbsttrüffel, Glasnudeln
(3,7,9)
(als Einzelgericht € 14,90)

danach
Romana Salat, Senf-Reggiano-Dressing
Speck Croutons, Reggiano Chips
Tranche von der gegrillten Hähnchenbrust
(1,3,7)
(als Einzelgericht € 19,90)

Zum Finale

Knuspriges Backhendl in Parmesan Brotkruste
Pinienkern-Kartoffelsalat, Sauce Ajoli
(1,3,7)
(als Einzelgericht € 28,90)

Menüpreis € 59,90

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

(Info/Aufzucht/ www.annes-hahnauer.de)

Unsere Hauptgerichte mit Fleisch

*

*Tranche vom Australischen Freiland-Beef 350 gr. im Fettrand gebraten
Balsamico Perlzwiebel Glace (1,3,7,8)
knuspriger Mangold-Muffin & Passionsfrucht-Karotten (leichte Schärfe) € 49,50*

*

*„Surf & Turf“ vom La Platina Prime-Filet & Wildfang-Garnelen (1,2,3,7)
Rosmarinkartoffeln, Bernaise & südlichen Gemüsen € 49,50*

*

*Geschmorte Kalbsbäckle, Pfifferlinge (1,3,7,9)
Breite Nudeln & herbstliche Gemüse € 34,90*

*

*Til´s Kalbsleber & frische Steinpilze, Bratapfel, geschmorte & frittierte Zwiebeln (1,3,7)
Pinien-Kartoffelpüree € 36,90*

*

*„Himmel & Hölle“ mal Anders - als Burger de Luxe
Handgeschnittenes Prime-Paddy auf Rösi, rote Zwiebeln, Räucher-Blutwurst
Granny Smith, lila Kartoffelchips, Herbsttrüffel & Apfel-Chutney (1,7,8) € 39,50*

*

„Ebbes von Hier“

*Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Rind & Schwein (1,3,7,9)
dazu handgeschabte Dinkelspätzle € 24,90*

*

*Rostbraten vom Angus-Beef (250 gr.) an zweierlei Zwiebeln (1,3,7,9)
lauwarmer Kartoffelsalat & geschmelzte Maultaschen € 32,90*

*

*Steak vom Angusrücken (250gr.) an Pfeffersauce (3,7,9)
Pommes Frites & Gemüse der Saison € 32,90*

*

*Gegrillte Schweinelende mit Pfeffer (Duroc-Schwein), Sauce Bearnaise (3,7,9)
Pommes Frites & Gemüse der Saison € 32,90*

*

*Schweinelende „Badische Art“ Rahmchampignons, Wacholderschinken (1,3,7,9, A)
(1,3,7,9, A)*

Handgeschabte Spätzle & Allerlei Gemüse € 32,90

*

*Cordon bleu "De Luxe" - Duroc Schweinerücken (1,3,7,9)
Parmaschinken, reifer Comté, Parmesan-Brotkruste
Saisonale Gemüse, Weston-Pommes Frites € 31,90*

*

*Ragout vom heimischen Reh, (Jagd Peter Jehle, Hügelsheim), Pfifferlinge (1.3.7.9)
& handgeschabte Spätzle € 25,90*

*

*Tranche vom Durocschwein unter einer Schinken-Käsekruste
Schwarzbierjus-Wirsing, Karotten & Pommes Frites € 31,90
(1.3.7.9)*

*

Unsere Fischgerichte

*

*Piccata vom Wildfang-Rotbarsch
Safran-Zucchini, Spaghetten Milanese € 29,90
(1,3,4,7,8)*

*

*Bretonischer Steinbutt, Herbsttrüffel
Spaghettoni „Chitarra“, Zweierlei Püree, Frittiertes Porree € 49,90
(1,4,7,8,9)*

*

*Geangelter Eismeer-Kabeljau in Parmesan-Brotkrume,
Pinien-Kartoffelsalat, Wachelei, Cesar-Salat € 36,90
(3,4,7,9)*

*

*Gegrillter Yellowfin Thuna, Pfeffer-Soja-Marinade, Citrus,
Sojasprossen, Safran-Granatapfel, Cous-Cous, gegrillte Wassermelone,
frittiertes Lauch, Wasabi-Majo € 48,50
(4,6,8,9,10)*

*

*Octopus gebraten & Wildgarnele, Artischocken,
Räucher-Peperonaten, schwarzes Bohnenpüree,
Confit & frittiertes Porree € 43,90
(1,2,4,8)*

*

*Argentinische Wildgarnelen (4/6er) auf südfranzösische Art (scharf)
Tomaten, Knoblauch, Champignons & Chili, Reggiano
dazu Basmatireis € 39,90
(2,7)*

*

*Unser großer Fischteller vom Lavasteingrill vom Tageseinkauf
Grillgemüse & Basmatireis € 48,90
(4,9)*

*

*Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen
auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.*

Allergenkennzeichnung:

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte
8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere
Zusatzstoffe
A = Antioxidationsmittel*

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unsere Dessert´s

- Mini-Crème Brûlée & Espresso € 8,90*
*
„Affogato“
Hausgemachtes Madagaskar -Vanilleeis
aufgegossen mit Espresso € 7,90
*
Hausgemachtes Himbeersorbet (Vegan)
aufgefüllt mit Himbeergeist € 9,90
*
Variation von hausgemachten Sorbets (Vegan)
an Beeren der Saison € 11,90
*
Lauwarmer Schokokuchen
Vanilleeis & Sauerkirschen € 12,90
*
Classic Crème Brûlée
an Früchten & Sorbet € 11,90
*
3erlei von heimischen Kirschen
Topfenmousse, Granatapfel & Brikteig € 12,90
*
„Apfel-Muffin“, Granny Smith-Espuma
Mascarponeeis & Spekulatius € 13,90
**

Digestif Empfehlung

„ 2 cl“

- | | |
|--|---------------|
| <i>Topinambur</i> | <i>€ 4,50</i> |
| <i>Williamsbirne</i> | <i>€ 5,50</i> |
| <i>Mirabelle</i> | <i>€ 5,50</i> |
| <i>Kirsche</i> | <i>€ 5,50</i> |
| <i>Zwetschge</i> | <i>€ 5,50</i> |
| <i>div. „Etter“ Brände</i> | <i>€ 7,50</i> |
| <i>Spargel-Geist Brennerei Wekerle</i> | <i>€ 7,50</i> |
| <i>div. Scheibel-Brände</i> | <i>€ 8,90</i> |
| <i>Altes Pflümle/Moorbirne/Apricot-Brandy</i> | |
| <i>Cherry Brandy/Zibärtle/Wildhimbeerbrand</i> | |
| <i>Williams/Edles Fass Haselnuss"350"</i> | |
| <i>Premium Marille/ Premium Kirschwasser</i> | |

Kaffeespezialitäten

- | | |
|-----------------------------|---------------|
| <i>Tasse Schümli Kaffee</i> | <i>€ 3,20</i> |
| <i>Espresso</i> | <i>€ 3,20</i> |
| <i>Espresso doppelt</i> | <i>€ 4,20</i> |
| <i>Cappuccino</i> | <i>€ 3,90</i> |
| <i>Milchkaffee</i> | <i>€ 4,50</i> |