

Unsere sommerlichen Vorspeisen Empfehlungen

Kartoffel-Staudensellerie-Suppe

Sauerrahm, Crostini € 9,50

(1,9)

Sommerlicher Salat, grüner Spargel

Zuckerschoten, Pfifferlingen & Parmesan Brotküchle € 17,50

(1,3,7,8)

Frischkäse-Ravioli mit Sommertrüffel

Reggiano-Chips € 23

(1,7,8,9)

Kutteln toskanisch mit Knoblauch, Tomaten & Sommertrüffel

dazu Röstkartoffeln € 22

(1,9)

Bretonische Artischockensuppe, Steinbutt & Bruschetta € 14

(1,4,7,8,9)

Tatar vom Bachsaibling (Zordel Eyachtal)

Kräuterschmand, Wiesenkräuter & Nuss-Kartoffel-Rösti € 23

(1,3,4,7,8,9)

Salat von Mango & Papaya, Erdnüsse, Koriander (leichte Schärfe)

Radieschen-Pinienkernsalat

dazu gebratene Wildfang-Riesengarnelen € 22

„Als Vegane Variante“ Gegrillte Vegane Garnelen (aus Kartoffeln)

1,4,7,8,9)

Saint Múrre Ziegenfrischkäse, geflammte Zuckerkruste

Salat von grünem Spargel, Erdbeeren, rosa Grapefruit, Koriander € 21

(1,7,8)

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 sommerliches Menü
mit Fisch & Fleisch*

Zuerst

Vitello „Mal Anders“

Yellowfin Thuna glasig an Scheiben von der Kalbssemerrolle

Aromaten, Shiso Kresse, Bio Wachtelei (Zucht Jens Anselm)

(1,3,4,8,9)

(als Einzelgericht € 23)

-danach-

Wildfang Garnelen (4/6) an lauwarmen Zuckerschoten

Erbsen & Fenchelpüree

Dashi-Garnelenfond, Passionsfrucht-Mayo, Röstbrot

(1,2,3,4,8)

(als Einzelgericht € 24)

Hauptgang

Octopus & Secreto Duroc, Miso-Lack

vom Lavasteingrill

Glace de Viande, Pfifferlinge, Auberginen-Tartelette

Ur-Karotte

(1,4,7)

(als Einzelgericht € 42)

Menüpreis € 79

Unsere spezielle Weinempfehlung zu diesem Menü

2021er Cuvée Weißes Kreuz WG Klein aus Hainfeld

0,1 l € 7,90 oder 0,75 l Flasche € 45

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. MwSt“

Unser „Veganes“ Sommermenü

Zuerst

Gazpacho- Geeiste Gurken-Paprikasuppe

Räucheraromen

Crostini, grüner Spargel, Tomaten

(1,9)

(als Einzelgericht € 9,50)

-danach-

Lauwarme Zuckerschoten, Tomatenfond

Wildkräuter & Pfifferlinge

Brotchips, Oliventapenade

(1,8,9)

(als Einzelgericht € 18)

-als Hauptgang-

„Burger“ von Grill-Aubergine

Peperonaten & Basilikum

Sesam-Humus & geröstete schwarze Kichererbsen

(als Einzelgericht € 24)

Menüpreis € 47

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. MwSt“

Unser „rustikales“ Menü zur Sommerzeit

Zuerst

Creemesuppe von Pfifferlingen & Frühlingszwiebel

Crostini

(1,7)

(als Einzelgericht € 9,50)

-danach-

Secreto (Duroc) vom Lavastein

an lauwarmem Salat von Beluga-Linsen, Wildkräutern

Senfdressing, Rettich, Oliventapenade

(1,9)

(als Einzelgericht € 19)

Hauptgang zur Wahl

Roulade vom Prime Beef auf toskanische Art

mit Knoblauch & Persilade, Oliven, geschmorte Tomaten

Kräuter-Bratkartoffeln, gegrillte Gemüse

(8,9)

(als Einzelgericht € 27)

oder

Kabeljau im Tempura frittiert

auf knackigem Pak Choi

Curry-Sauce & Kartoffel-Gurkensalat

(1,4,7)

(als Einzelgericht € 32)

Menüpreis mit Roulade € 52

Menüpreis mit Kabeljau € 54

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 Vorspeisen Klassiker

*Bouillon vom Schwarzfederhuhn
Trüffelklößchen, Julienne € 9,50*

(7)

*Bretonische Fischersuppe von Meerestieren
& Krustentieren, Röstbrot (scharf) € 15,50*

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

*Totani Sepia gegrillt an Rucolasalat, Balsamico-Olivendressing
Reggiano Käse & Chips € 19,50*

(4,6,8)

*Carpaccio vom Octopus & frittierter Sepia
Avocado, Tomate, Reggianochips, Lauchstroh € 23*

(1,2,4,8,9)

*Carpaccio vom Angusrind
Frühlingstrüffel, Pinienkerne & Reggiano € 22,50*

*„Dreierlei Maultaschen“ - Garnele, Spargel, Trüffel & Speck-Zwiebeln
Zuckerschotenpüree & Parmesanchips € 22*

(1,3,4,7,8)

*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 Hauptgerichte mit Fleisch

„Backendl“ vom Landgockel

Safrankohlrabi & Trüffel-Brakartoffeln € 29

(1,3,7)

*

La Platina Ribeye 350 gr. vom Lavasteingrill (würzige Aromen, zarte Textur, deutliche Marmorierung)

dazu 3erlei Dips, Gemüse & knusprige Pommes Frites € 46

(1,3,9)

*

„Surf & Turf“ vom La Platina Prime-Filet & Riesengarnelen

Rosmarinkartoffeln, Bernaise & südlichen Gemüsen € 46

(1,2,3,7)

*

Supreme vom Maishähnchen

Erbsen Risotto & Pfifferlinge, gebratener grüner Spargel,

Pistazien, kandierte Cherry-Tomaten € 29

(1,7,8)

*

La Platina Entrecôte (300 gr) gebratene Pfifferlinge, Estragon Glace

Erbsen-Zuckerschoten-Risotto, Passionsfrucht- & Karotten € 46

(1,7,8,9)

*

Salzgras-Lammrücken & Wildgarnelen, Bärlauch-Knoblauchjus

Cous-Cous, Granatapfel, Orange, Pistazien (leichte Schärfe) € 40

(1,4,7,8)

„Ebbes von Hier“

Geschnetztes „Züricher Art“ vom Rind & Schwein

dazu handgeschabte Dinkelspätzle € 21,90

(1,3,7,9)

*

Rostbraten vom Angus-Beef an zweierlei Zwiebeln

lauwarmer Kartoffelsalat & geschmelzte Maultaschen € 28,90

(1,3,7,)

*

Steak vom Angusrücken, Pfeffersauce

Pommes Frites & Gemüse der Saison € 28,90

(3,7,9)

*

Cordon bleu „De Luxe“ vom Duroc-Schweinerücken

Comté, Parmaschinken, Pommes Frites & herbstliches Gemüse € 27,90

*

Gegrillte Schweinelende mit Pfeffer (Duroc-Schwein), Sauce Bearnaise

Pommes Frites & Gemüse der Saison € 26,90

(3,7,9)

*

Schweinelende „Badische Art“ Rahmchampignons, Wacholderschinken

Handgeschabte Spätzle & Allerlei Gemüse € 26,90

(1,3,7,9)

*

Unsere Fischgerichte

*Filet vom bretonischen Steinbutt, gebratene Pfifferlinge
Estragon-Glace, Erbsen-Zuckerschoten-Risotto, Passionsfruchtkarotten € 46
(1,4,7,8,9)*

*

*Bretonischer Steinbutt, Frühlingstrüffel
Spaghettini „Chitarra“
Zweierlei Püree, Frittierter Porree € 48
(1,4,7,8,9)*

*

*Filet vom Loup de Mer, Granatapfel-Cous-Cous
Zucchini in Tempura, Knoblauch-Tomatenfond € 36
(1,4,8,9)*

*

*Octopus gebraten & Wildgarnele
Artischocken, Räucher-Peperonaten
schwarzes Bohnenpüree, Bärlauchpesto, Confit
frittierter Porree € 38
(1,2,4,8)*

*

*Argentinische Wildgarnelen auf südfranzösische Art
Tomaten, Knoblauch, Champignons & Chili,
dazu Basmatireis € 36,90
(2,7)*

*

*Unser großer Fischteller vom Lavasteingrill vom Tageseinkauf (4,9)
Grillgemüse & Basmatireis € 46*

*

*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 € 6,90

*

„Affogato“

Vanilleeis aufgegossen mit Espresso € 5,90

*

Himbeersorbet aufgefüllt mit Himbeergeist € 9

*

Variation von hausgemachten Sorbets

an Beeren der Saison € 9,50

*

Lauwarmer Schokokuchen

Vanilleeis & Sauerkirschen € 10,50

*

Classic Crème Brûlée

an Früchten & Sorbet € 9

*

„Baba“ mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout

Buttermilcheis € 10,50

*

Aprikosensorbet an geschmorter Aprikose

dazu 1 Glas „Scheumer“ WG Klein Haifeld € 9

*

**

Digestif Empfehlung

„ 2 cl“

Topinambur € 3,90

Williamsbirne € 4,90

Mirabelle € 4,90

Kirsche € 4,90

Zwetschge € 4,90

div. „Etter“ Brände € 6,90

Spargel-Geist Brennerei Wekerle € 6,90

div. Scheibel-Brände € 8,90

Altes Pflümle/Moorbirne/Apricot-Brandy

Wildhimbeerbrand/56%Acher Kirschbrand

Zibärtele, Haselnussbrand

Ettli Kaffeespezialitäten

Tasse Schümli Kaffee € 3,00

Espresso € 3,00

Espresso doppelt € 4,20

Cappuccino € 3,50

Milchkaffee € 4,00

Latte Macchiato € 4,00