

Unsere Vorspeisen Empfehlungen

*

Cremesuppe von Pfifferlingen & Kräutern

Pistazien & Bruschetta € 11,50

(1,7,8)

*

Bretonische Fischersuppe von Meeresfischen & Krustentieren

Reggiano & Röstbrot (scharf) € 18

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

*

Blattsalate in Senf-Sauerrahm-Dressing

Gebratene Pfifferlinge, Croûtons, Parmesanchips € 17,50

(1,7,8)

*

Vitello Tonnato „Anders“

Kalbsrücken, gebratener Schwertfisch, Salzkapern, Sardelle & Wachtelei € 25,50

(1,3,4,8)

*

Piccata vom Spargel, Wildgarnele

Tomatenconfit, Mojo Verde € 24,90

(1,3,4)

*

Totani Sepia gegrillt an Rucolasalat, Balsamico-Olivendressing

Reggiano Käse & Chips € 23,50

(4,6,7,8)

*

Carpaccio vom Octopus & frittierte Sepia (scharf)

Tomate, Reggianochips, Lauchstroh € 24

(1,2,4,7,8,9)

*

Carpaccio vom Angusrind

Sommertrüffel, glacierte Zuckerschoten, frittierte Lauch

& Parmesan € 25

(7)

*

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unser Menü „Asiatischer Aromen“

*„Ramen“ Suppe Mal Anders-
Huhn, Sepia, Wildgarnele, Gemüse
Salicorne Algen, lila Süßkartoffel-Glasnudeln, Koriander
(als Einzelgericht € 13,90)
(2,9,11)*

*Totani-Sepia, Edamame, gebratener Pac Choi
Citrus, Chili, zweierlei Mayo, Shiso-Kresse
in Safran-Tempura frittiertes Paprika
(als Einzelgericht € 25)
(1,4,5,6,10,11)*

Hauptgericht

*Sashimi vom Yellowfin Thunfisch „kurz gebraten“
Linsen-Tortilla, Galic Mushrooms, glacierte Zuckerschoten
Karotten-Orangenpüree, 3erlei Dips
(als Einzelgericht € 47)
(3,4,6)*

Preis für dieses Menü € 82

„Alle Preise in unserer Speisekarte beinhalten die gesetzliche MwSt.“

Unser sommerliches Feinschmeckermenü

Starter (Miniatur)

*Bretonische Artischockensuppe
Schwertfisch, Tomaten Bruschetta*

(1,4,7,8,9)

(als Einzelgericht € 14,90)

-danach-

*St. Christoph Ziegenfrischkäse, Orangenhonig
Thymian Brösel, Wiesenkräuter, Spargel, Nektarine*

Rettich, Beeren & grüne Tomate

(1,4,8)

(als Einzelgericht € 23)

Lauwarme Terrine von Rosé Forelle (Zucht Zordel Eyachtal)

Fettuccine, Kerbel & Champagnerschaum, Kaviar

(1,3,4,7)

(als Einzelgericht € 25)

Hauptgang

*Knusprig gebratener Zander aus heimischem Wildfang
auf Ragout von Kalbsbäckle*

Pfifferlinge, Selleriepüree, Kohlrabi

Reduktion von Kapern & Schnittlauch

(1,4,7,9)

(als Einzelgericht € 44)

Dessert

3erlei von der Kirsche

Topfenmousse, Granatapfel, Brikteig € 11,50

Menüpreis 4 Gang ohne Dessert € 89

Menüpreis 5 Gang € 99

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unser Menü
„Rund um Annes Hahnauer Freilandhähnchen“

„Eintopf“ vom Brathähnchen
Geflügelklößchen & Gemüse
Frühlingstrüffel, Glasnudeln
(3,7,9)
(als Einzelgericht € 12,50)

danach
Romana Salat, Senf-Reggiano-Dressing
Speck Croutons, Reggiano Chips
Tranche von der gegrillten Hähnchenbrust
(1,3,7)
(als Einzelgericht € 19,50)

Zum Finale

Knuspriges Backhendl in Parmesan Brotkruste
Lila Kartoffelsalat, Sauce Ajoli
(1,3,7)
(als Einzelgericht € 27,50)

Menüpreis € 55

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

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

Unser „Veganes“ Frühlingsmenü

*Cremesuppe von Pfifferlingen & jungem Porree,
sommerliche Kräuter, frittiertes Lauch*

Avokado-Crostini

(1)

(als Einzelgericht € 10,90)

-danach-

Rohkost - Vegan & sommerlich

*Junger Fenchel, Beeren, Nektarinen, Peperonate, Cashews
Wiesenkräuter, Kokos-Frischkäse, Passionsfrucht, Brikteig*

(1,8)

(als Einzelgericht € 19)

Hauptgang

Junge Erbsen & Pfifferlinge á la Creme

Zuckerschoten, Pinien, Pistazien

Fusilli von braunem Reis (glutenfrei)

(keine Allergene)

(als Einzelgericht € 26)

3 Gang Menüpreis € 52

Weitere Vegane Gerichte:

Tomaten-Räucherpaprika-Suppe (leichte Schärfe)

dazu Tomaten-Pinien-Bruschetta (1) € 10,50

Fusilli von braunem Reis à la crème (glutenfrei)

Zuckerschoten, Pinien, Sommertrüffel (1) € 25,50

Sesam-Cheeseburger

Tomate, rote Zwiebeln, Paprika

Mojo Verde & Pommes Frites (1,10) € 19,50

*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

Unsere Hauptgerichte mit Fleisch

*

*Tranche vom Australischen Freiland-Beef 350 gr. im Fettrand gebraten
Balsamico Perlzwiebel Glace
knuspriger Mangold-Muffin & Passionsfrucht-Karotten (leichte Schärfe) € 48
(1,3,7,8)*

*

*„Surf & Turf“ vom La Platina Prime-Filet & Wildfang-Garnelen
Rosmarinkartoffeln, Bernaise & südlichen Gemüsen € 48
(1,2,3,7)*

*

*Filet vom La Platina Prime Beef
Pfifferlinge, Estragon, Kerbel, Glace de Viande
Selleriepüree, Karotten, junge Erbsen, dazu Traminer-Risotto € 49
(1,7,8,9)*

„Ebbes von Hier“

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

*

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

*

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

*

*Gegrillte Schweinelende mit Pfeffer (Duroc-Schwein), Sauce Bearnaise
Pommes Frites & Gemüse der Saison € 30,50
(3,7,9)*

*

*Schweinelende „Badische Art“ Rahmchampignons, Wacholderschinken
Handgeschabte Spätzle & Allerlei Gemüse € 30,50
(1,3,7,9, A)*

*

*Cordon bleu "De Luxe" - Duroc Schweinerücken
Parmaschinken, reifer Comté, Parmesan-Brotkruste
Saisonale Gemüse, Weston-Pommes Frites € 30,90
(1,3,7,9)*

Unsere Fischgerichte

*Bretonischer Steinbutt, Pfifferlinge
Estragon, Kerbel, Glace de Viande
Selleriepüree, Karotten, junge Erbsen, dazu Traminer-Risotto € 49
(1,4,7,8,9)*

*

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

*

*Octopus gebraten & Wildgarnele, Artischocken,
Räucher-Peperonaten, schwarzes Bohnenpüree, Bärlauchpesto,
Confit & frittiertes Porree € 42,50
(1,2,4,8)*

*

*Argentinische Wildgarnelen (4/6er) auf südfranzösische Art (scharf)
Tomaten, Knoblauch, Champignons & Chili, Reggiano
dazu Basmatireis € 39,50
(2,7)*

*

*Unser großer Fischteller vom Lavasteingrill vom Tageseinkauf
Grillgemüse & Basmatireis € 48
(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 Glutenthaltige 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 € 8,50

*

„Affogato“

*Hausgemachtes Madagaskar -Vanilleeis
aufgegossen mit Espresso € 7,50*

*

*Hausgemachtes Himbeersorbet (Vegan)
aufgefüllt mit Himbeergeist € 9,50*

*

*Variation von hausgemachten Sorbets (Vegan)
an Beeren der Saison € 11,50*

*

*Lauwarmer Schokokuchen
Vanilleeis & Sauerkirschen € 12*

*

*Classic Crème Brûlée
an Früchten & Sorbet € 11*

*

*3erlei von heimischen Kirschen
Topfenmousse, Granatapfel & Brikteig € 11,50*

*

*Marinierte Erdbeeren & Sorbet, Cashews
Waldmeister-Espuma (Vegan) € 10,50*

*

*Topfencreme
Geschmorte Aprikosen, Himbeeren € 10,50*

**

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/Zibärtele/Himbeergeist</i>	
<i>Williams/Edles Fass Haselnuss"350"</i>	

Ettli 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>