

Unser Menü zur Winterzeit

*Bretonische Artischocken-Suppe
Steinbutt & Wildgarnele, dazu „Ratatouille-Crostini“
(1,4,7)
(als Einzelgericht € 14)*

*Geflammtter Ziegenfrischkäse, Glühweinbirne
geschmorte Tropea-Zwiebeln, Feldsalat, Himbeerdressing & Granatapfel
(1,3,7)
(als Einzelgericht € 19)*

Hauptgang zur Wahl

*Tranche vom La Platina Ribeye, Glace
Selleriepüree, Pappardelle á la Creme,
Wintertrüffel & Lauchstroh
(1,3,7,9)
(als Einzelgericht € 46)*

oder

*Bretonisches Steinbutt-Filet, Glace
Selleriepüree, Pappardelle á la Creme
Wintertrüffel & Lauchstroh
(1,3,4,7,9)
(als Einzelgericht € 46)*

Menüpreis € 74

Unsere besondere Empfehlung

*Tranche vom heimischen Rehrücken
Gewürze, Wildheidelbeeren, Bratwirsing
Schupfnudeln, Püree von Sellerie, Trüffel € 46,50
(1,3,7,9)*

*Ribeye vom La Platina Beef, geschmorte Perlzwiebeln
Passionsfrucht-Chili-Karotten, Mangold-Käse-Muffin € 46
(1,3,7)*

Unser „Veganes“ Menü

Zuerst

*Suppe von „Ur“ Karotten, Kokoswasser
Orange, Ingwer & Melissenkresse-Crostini*

(1)

(als Einzelgericht € 9,50)

-danach-

*Vegane Waldorfsalat
Sellerie, Apfel, Citrus, süß-salzige Mandeln
Feldsalat & Granatapfel*

(1,9)

(als Einzelgericht € 16,50)

-als Hauptgang-

*Bretonische „Poweraden“ (Bundartischocken)
Grill-Peperonaten, Zuckerschoten
Kartoffel-Käse-Muffin (Vegan)*

(1,9)

(als Einzelgericht € 25,50)

Menüpreis € 47,50

Low Carb Alternative

*Schwarze Bohnen-Spaghettini a´ la Creme
Gemüsen, Pistazien & Wintertrüffel € 24,50*

(6,9)

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unsere Vorspeisen

*

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

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

*

„Feldsalat“

Kürbiskerndressing, gerösteter Speck & Käsecroutons € 10,90

(1,7,8,A)

*

Vitello Tonnato

Räucherforelle, Wachtelei & Lachskaviar € 19

(3,4,7)

*

„Dreierlei Maultaschen“

von Wildgarnelen, Trüffel & Perlhuhn, Ochsenschwanz € 22

(1,2,3,4,7,8,9)

*

Totani Sepia gegrillt an Rucolasalat, Balsamico-Olivendressing

Reggiano Käse & Chips € 19,50

(4,6,8)

*

Carpaccio vom Octopus & frittiertes Sepia

Avocado, Tomate, Reggianochips, Lauchstroh € 23

(1,2,4,8,9)

*

Carpaccio vom Angusrind

Sommertrüffel, Pinienkerne & Reggiano € 22,50

*

Frische Tagliatelle a la Creme mit Herbsttrüffeln

Zuckerschoten & Parmesanchips € 23,50

(1,3,7)

*

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unser „rustikales“ Menü zur Winterzeit

Zuerst

*Badische Kartoffelsuppe
Käse-Krächerle, Speck-Crostini
(1,3,7,9)
(als Einzelgericht € 9,50)*

-danach-

*Secreto Iberico vom Lavasteingrill
Pastinaken, lauwarmer Salat von Belugalinsen
(9)
(als Einzelgericht € 19,50)*

Hauptgang zur Wahl

*„Siedfleisch“ vom Simmentaler Rind & Kalb
Wurzelgemüsen & Kartoffeln im Sud
Frischer Meerrettich, Wirsingpüree, Olivenöl
(7,9)
(als Einzelgericht € 29,50)*

oder

*Winterkabeljau in Tempura gebraten
Kartoffelstampf, Speck-Croutons, Sauce von der Räucherforelle
Rosenkohl & „Zoller´s“ Blutwurst im Strudelteig
(1,4,7,8,9)
(als Einzelgericht € 29,50)*

Menüpreis 56,50

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 Hauptgerichte mit Fleisch

*

Australian „Grain Fed“ 300 gr

(feinwürzige Aromen, zarte Textur, deutliche Marmorierung)

dazu 3erlei Dips, Gemüse & knusprige Pommes Frites € 48

(1,3,9)

*

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

Rosmarinkartoffeln, Bernaise & südlichen Gemüsen € 46

(1,2,3,7)

*

Geschmorte Ochsenbäckle, Semmelstoppelpilze

Wurzelgemüsen & geschmelzte Nudeln € 26,50

(1,3,7,9)

*

„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

(1,3,7,9)

*

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

*

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

*

*Heimisches Zanderfilet in Tempura gebacken
Wasabi-Sesam-Mayo, Tomaten-Kartoffelsalat € 29
(1,4,7,8,10)*

*

*Glasig gegrillter Thunfisch, Wakame-Algen
Zuckerschotenpüree, Karotte, Wasabi,
Süßkartoffel-Glasnudeln € 46
(4,6,8)*

*

*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“
