

## *Salate und Vorspeisen*

<i>Bunter saisonaler Blattsalat</i>	<i>10.00</i>
<i>Dressing nach Wahl: French, Balsamico-Honig oder Passionsfrucht</i>	
<i>Haussalat mit gebackenen Fischstreifen</i>	<i>18.50</i>
<i>Salat Mirabeau mit Parmaschinken, Mozzarella, Pfirsich, Basilikum an einer Zitronen-Honig Vinaigrette</i>	<i>22.00</i>
<i>Pochiertes Ei auf Blattspinat mit Parmesan-Trüffel Sauce</i>	<i>22.00</i>
<i>Duett von der Foie de Canard</i>	<i>32.00</i>
<i>Hausgemachte Terrine, gebratene Leber, Brioche, Apfel und Rum Pflaume</i>	
<i>Klassisches Rindstatar mit Zwiebelconfit, Toast und Butter</i>	<i>21.50</i>
<i>Geräucherter Lachs, Wildfang, mit Meerrettich und Toast</i>	<i>21.50</i>

## *Suppen*

<i>Flädlsuppe</i>	<i>9.00</i>
<i>Weissweinschaumsuppe mit Knoblauch Croutons und Rahmhaube</i>	<i>14.00</i>
<i>Langustinencremesuppe</i>	<i>19.00</i>
<i>Bouillabaise</i>	<i>19.00</i>

## *Unsere Seefisch-Spezialitäten*

*Teller                      Portion*

### *Eglifilets gebacken*

*Blattspinat, Salzkartoffeln oder Reis, hausgemachte Mayonnaise*

*40.00                      50.00*

### *Eglifilets Meunière*

*Blattspinat, Salzkartoffeln oder Reis*

*40.00                      50.00*

### *Gedämpftes Zanderfilet*

*saisonaem Gemüse an einer Schnittlauchsauce*

*Salzkartoffeln oder Reis*

*42.00                      53.00*

### *Grilliertes Zanderfilet*

*auf einem Rahm-Lauchbett mit Salzkartoffeln oder Reis*

*42.00                      53.00*

### *Gratin vom Fisch im Kartoffelpüreekranz*

*41.00*

*Fischkörbli mit gebackenen Fischfilets und hausgemachte Mayonnaise*

*Ohne Beilage*

### *Eglifilet im Körbli*

*46.00*

### *Zanderfilet im Körbli*

*44.00*

### *Knusperli Körbchen Mix*

*45.00*

## *Meeresbewohner*

*Safran Risotto mit gegrillten Riesencrevetten und Spinat* 51.00

*Steinbutt auf Rahm-Wirsing und Salzkartoffel* 54.00

*Loup de Mer im Salzteig (für 2 Personen)*

*serviert in 2 Gänge*

*Blattspinat , Marktgemüse und Salzkartoffeln oder Reis*

*an Champagnersauce oder Bouillabaisse Sauce* 129.00

*Gegrillte Languste auf einer Kartoffel- Creme* 56.00

*Zusätzlich 10 gramm Caviar* 20.00

## *Hausgemachte Ravioli/Vegetarisch*

*Languste Ravioli mit Limetten Butter* 28.00/49.00

*Trüffel Ravioli an einer Riesling-Rahmsauce* 23.00/36.00

*Spinat-Ricotta Ravioli mit Beurre Noisette,* 18.00/31.00

*Salbei und Knoblauch*

*Fisch-Menu Obstgarten*  
*(nur am Abend serviert)*

*Haussalat mit gebratenen Fischstreifen*

*oder*

*Hausgemachte Trüffelravioli*

*oder*

*Langustinencrèmesuppe*

*Eglifilets gebacken mit hausgemachter Mayonnaise*  
*und Salzkartoffel*

*Steinbutt auf Rahm-Wirsing und Reis*

*Zanderfilet gebraten an Champagnersauce, saisonale Gemüse*  
*und hausgemachten Nudeln*

*89.00*

## *Fleischgerichte*

<i>Rindsfilet mit einer Kräuterkruste an einer Portweinjus mit saisonalem Gemüse und mediterranen Kartoffelgratin</i>	<i>62.00</i>
<i>Rindsfilet Stroganoff rosa gebratene Rindsfiletwürfel mit hausgemachten Bandnudeln an einer rassigen Stroganoff-Sauce</i>	<i>47.00</i>
<i>Obstgarten „Tafelspitz“ vom Kalbsrib-Eye mit Wurzel und Rahmgemüse, Salzkartoffeln, Preiselbeeren &amp; Meerrettich</i>	<i>52.00</i>
<i>Gegrilltes Kalbssteak saisonale Gemüse, hausgemachte Kartoffelstock an Morchelsauce</i>	<i>53.00</i>
<i>Wienerschnitzel vom Kalbsrücken mit lauwarmen Kartoffel-Gurken Salat</i>	<i>49.00</i>
<i>Klassisches Rindstatar mit Zwiebelconfit, Toast und Butter</i>	<i>38.00</i>
<i>Zusätzliche Beilagen Kartoffel, Reis, Nudel</i>	<i>5.00</i>
<i>Blattspinat, saisonale Gemüse</i>	<i>8.00</i>

## *Desserts*

<i>Hausgemachtes Apfelküchlein mit Zimtzucker, Vanille Glace</i>	<i>14.00</i>
<i>Kaiserschmarrn mit Rum, Rosinen, Apfel Kompott an hausgemachten Vanille Glace</i>	<i>16.00</i>
<i>Frischer Fruchtsalat</i>	<i>12.00</i>
<i>Duett von der Schokolade mit Mousse au Chocolat, Mandel-Krokant und weißen Schokoladen Glace</i>	<i>15.00</i>
<i>Aufgeschlagener Eiscafe mit Kirsch</i>	<i>12.00</i>
<i>Himbeer-Cheesecake Tartelette</i>	<i>12.00</i>
<i>Flüssiges Schokoladenküchlein mit Sauerrahm Glace</i>	<i>14.00</i>
<i>Coupe Romanoff</i>	<i>14.00</i>
<i>Unsere hausgemachten Glaces je Kugel Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Sauerrahm</i>	<i>6.00</i>
<i>Unsere hausgemachten Sorbets je Kugel Limette, Apfel, Birne</i>	<i>6.00</i>
<i>Auswahl feiner Rohmilch und Hörtkäse</i>	<i>19.00</i>