

Salate und Vorspeisen

<i>Bunter saisonaler Blattsalat</i>	<i>12.00</i>
<i>Dressing nach Wahl: French, Balsamico-Honig</i>	
<i>Haussalat mit gebackenen Fischstreifen</i>	<i>18.50</i>
<i>Pochiertes Ei auf Blattspinat mit Parmesan-Trüffel Sauce</i>	<i>22.00</i>
<i>Hausgemachte Foie de Canard mit Gewürztraminersülze</i>	<i>28.00</i>
<i>Gebratene Entenleber mit Grenadinapfel und Morchel à la Creme</i>	<i>29.00</i>
<i>Crevetten Cocktail</i>	<i>23.00</i>
<i>Ausgarniert mit Salaten und Zitrusfrüchten</i>	
<i>Gebackenes Caviar-Ei auf Pommes Mouseline</i>	<i>39.00</i>
<i>Escargots du Mont D'Or</i>	<i>23.00</i>

Suppen

<i>Flädlsuppe</i>	<i>9.00</i>
<i>Weissweinschaumsuppe mit Knoblauch Croutons und Rahmhaube</i>	<i>14.00</i>
<i>Bouillabaise.</i>	<i>22.00</i>

Unsere Seefisch-Spezialitäten

Eglifilets gebacken

Blattspinat, Salzkartoffeln oder Reis, hausgemachte Mayonnaise

1 Gang serviert 42.00

2 Gang serviert 54.00

2

Eglifilets Meunière

Blattspinat, Salzkartoffeln oder Reis

1. Gang serviert 42.00

2. Gang serviert 54.00

Grilliertes Zanderfilet

Auf einem Champagner- Sauerkraut mit Salzkartoffeln

49.00

Zander gedämpft

Auf Weissweinsauce mit frischem Gemüse und Reis

47.00

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

Steinbutt auf Rahm-Wirsing und Salzkartoffel 54.00

Seezunge Meunière mit Spinat und Salzkartoffel 65.00

Gegrillter Schottischer Lachs mit zwei Beilagen nach Wahl 49.00

Paella Obstgarten, reichhaltig garniert 59.00

Loup de Mer im Salzteig (für 2 Personen) serviert in zwei Gängen

Blattspinat, Marktgemüse und Salzkartoffeln oder Reis

an Champagnersauce 129.00

Loup de Mer mit Dijon-Senfkruste auf Rahm-Lauchgemüse 54.00

Hausgemachte Ravioli/Vegetarisch

Krustentier Ravioli 28.00/49.00

Trüffel Ravioli an einer Riesling-Rahmsauce 23.00/36.00

Spinat-Ricotta Ravioli mit Beurre Noisette, 21.00/35.00

Salbei und Knoblauch

Fleischgerichte

<i>Wienerschnitzel vom Kalbsnierstück mit Gurken-Kartoffel Salat Und Preiselbeerschaum</i>	<i>51.00</i>
<i>Züri Geschnetzeltes mit knusprigem Rösti</i>	<i>49.00</i>
<i>Tafelspitz an einer Schnittlauchcreme Sauce, serviert mit Lauchgemüse, Salzkartoffeln und Karotten</i>	<i>48.00</i>
<i>Geschmorter Rindsbraten an Burgunderjus mit Kartoffelstock und glasierten Möhren</i>	<i>43.00</i>
<i>Zusätzliche Beilagen Kartoffel, Reis, Nudeln</i>	<i>5.00</i>
<i>Blattspinat, saisonales Gemüse</i>	<i>8.00</i>

Desserts

<i>Heisse Liebe, warme Waldbeeren mit Vanille Glace</i>	<i>12.00</i>
<i>Eiscafe</i>	<i>12.00</i>
<i>Eiscafe mit Kirsch</i>	<i>14.00</i>
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanille Glace</i>	<i>15.00</i>
<i>Flüssiges Schokoladenküchlein mit Vanille Glace</i>	<i>16.00</i>
<i>Coupe Dänemark</i>	<i>12.50</i>
<i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	<i>13.00</i>
<i>Hausgemachtes Glace pro Kugel</i>	<i>6.00</i>
<i>Schokolade, Vanille, Yoghurt, Mocca, Pistache, After Eight</i>	
<i>Sorbet : Zitrone, Erdbeer, Blutorange, Granatapfel, Aprikose</i>	
<i>Auswahl feiner Rohmilch und Härtkäse</i>	<i>19.00</i>