Empfehlung des Chefs

frische Kalbsleberli an einer Thymian-Rosemarin Sauce und Safranrisotto

Salate und Vorspeisen

Bunter saisonaler Blattsalat Dressing nach Wahl: French, Balsamico-Honig	13.50
Haussalat mit gebackenen Fischstreifen	18.50
Thunfisch Tatar mit Avocado	24.00
Hausgemachte Foie de Canard mit Gewürztraminersülze	29.00
Rindstatar , handgeschnitten mit Zwiebeln, Kapern	26.00/38.00
Crevetten Cocktail ausgarniert	23.00
Escargots du Mont D'Or	19.00

Suppen

Flädlisuppe	9.00
Weissweinschaumsuppe mit Knoblauch-Croutons und Rahmhaube	14.00
Kokos-Ingwersuppe	16.00

Hausgemachte Ravioli/Vegetarisch

Trüffel Ravioli an einer Riesling-Rahmsauce	23.00/42.00
Spinat-Ricotta Ravioli an Beurre Noisette, Salbei und Knoblauch	21.00/35.00

Unsere Seefisch-Spezialitäten

Eglifilets gebacken mit Blattspinat und Salzkartoffeln
44.00

Eglifilets Meunière mit frischem Gemüse und Reis
44.00

Duo serviert in 2 Gängen
1.Eglifilets gebacken mit Blattspinat und Salzkartoffeln
2.Eglifilets meunière mit saisonalem Gemüse und Reis
54.00

Grilliertes Zanderfilet
auf einem sämigen Champagne-Sauerkraut und Kartoffeln
51.00

Fischkörbli mit gebackenen Fischfilets und hausgemachter Mayonnaise
Ohne Beilage

Eglifilet im Körbli
46.00
Zanderfilet im Körbli
46.00
Knusperli Körbchen Mix
44.00

Extra Beilagen Kartoffel, Reis,Pommes Frites, Risotto 8.00
Hausgemachte Nudeli, Spinat, Marktgemüse 10.00

Meeresbewohner

Gebratenes Thunfischfilet im Sesammantel mit Wasabisauce,	46.00
grünen Bohnen, Edamame, karamilisierten Zwiebeln und Reis	
Black Cod auf einer Granny Smith Selleriepurée und wildem Brokkoli	63.00
Seezunge Meunière mit Spinat und Salzkartoffeln	65.00
Loup de Mer im Salzteig an Champagnersauce	129.00
Blattspinat , Marktgemüse und Salzkartoffeln oder Reis	
Serviert in 2 Gänge (Auf Vorbestellung, für 2 Personen)	

Fleischdeklaration : Rind ARG/AUS , Schwein CH , Kalb CH
US Rind (kann Antibiotika beinhalten)
Fischdeklaration : Meeresfisch Atlantik, Süsswasser CH, EU
Brot wird in der Schweiz produziert

Fisch-Menu Obstgarten

Ab 2 Personen

Haussalat mit gebratenen Fischstreifen

oder

Hausgemachte Trüffelravioli

oder

Weissweinschaumsuppe

Eglifilets gebacken mit Spinat, hausgemachter Mayonnaise

und Salzkartoffeln

Gebratenes Thunfischfilet im Sesammantel mit Wasabisauce,

grünen Bohnen, Edamame und karamillisierten Zwiebeln

Grilliertes Zanderfilet auf einem sämigen Champagne-Sauerkraut

95.00

Fleischgerichte

Robespierre vom Rind an einer Kräutersauce incl. Zwei Beilagen nach Wahl	65 .00
Rindsfilet Stroganoff Rosa gebratene Rindsfiletwürfel mit hausgemachten Nudeln an einer rassigen Stroganoff-Sauce	51.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurke Salat und Preiselbeeren	54.00
Züri Geschnetzeltes mit knuspriger Rösti	51.00
Butterzartes Cordon Blue vom Appenzeller Schweinsfilet mit einer Käese-Schinken Füllung, Marktgemüse und Pommes Frites	44.00

Zusätzliche Beilagen

Kartoffeln, Reis ,Pommes Frites, Risotto	8.00
Blattspinat, saisonales Gemüse, hausgemachte Nudeln	10.00

Speisen für unsere kleinen Gäste

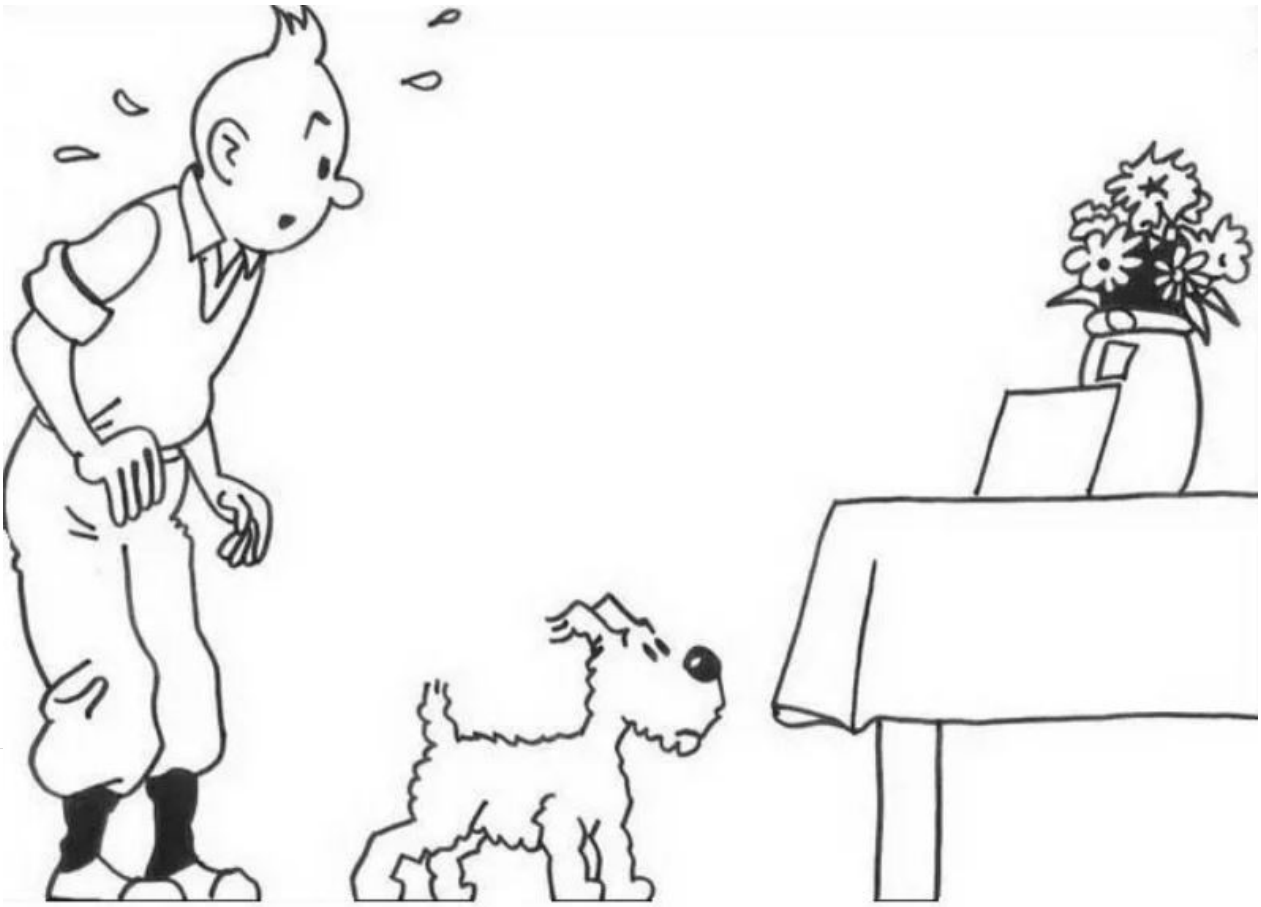
Kalbschnitzeli an einer Rahmsauce und Nudeln
21.50

Premium Chicken Nuggets mit Pommes Frites

16.50

Fischknusperli mit Salzkartoffeln
16.50

Spinat-Ricotta Ravioli
16.50



Desserts

Der französischer Klassiker

Hausgemachter „Tarte Tatin“ für Zwei mit Vanille Glace	36.00
Crème Brûlée	14.00
Flüssiges Schokoladenküchlein mit Vanille Glace	16.00
Champagner Sorbet	18.00
Eiscafe	12.00
Eiscafe mit Kirsch	14.00
Glace pro Kugel	5.50

Schokolade, Vanille, Yoghurt, Mocca, Pistache, Karamel

Sorbet : Zitrone, Erdbeer, Blutorange, Aprikose, Zwetschge