

Suppen

Französische Zwiebelsuppe
mit Käse gratiniert **V**

7,90 €

Kartoffelsuppe
mit Trüffelschaum und Pancetta

8,90 €

Vorspeisen

Rindercarpaccio
mit Basilikum-Pesto dazu getrüffelte Tagliatelle

20,90 €

Duett von Jakobsmuschel und Gamba
an Safransauce mit Spinat und Gruyère Käse gratiniert

20,90 €

Winterlicher Salat
mit kleinem Gemüse-Rösti und Kräuterschmand **V**

18,90 €

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse
an Limetten-Vinaigrette und Walnüsse **V**

18,90 €

*Walnuss Ravioli mit Gorgonzola **V***

15,90 €

Gerichte für Kinder bis 12 Jahren

Kalbschnitzel oder Chicken Nuggets

mit Erbsen & Möhrchen dazu Pommes-frites und nach dem Essen wartet noch ein Eis auf euch

14,50 €

Fisch

Zander unter Kartoffelkruste

an Safransauce dazu Pancetta mit Spinat und Salzkartoffeln

33,50 €

Edelfischpfanne

vom Lachs - Zander - Gamba an Weißweinsauce

dazu Spinat und Kartoffeln mit Apfel-Calvados gratiniert

32,50 €

Spezialität

„Chateaubriand“ 550 g Rinderfilet ab 2 Pers.

mit Cognac am Tisch flambiert an Sauce Béarnaise und Pfefferrahmsauce

mit Gemüse und Beilagen nach Wahl

49,90 € p/P

Schnitzel

Cordon Bleu vom Kalb

an Sauce Hollandaise gefüllt mit Serrano und mittelaltem Gouda

dazu Salat und Bratkartoffeln

28,90 €

„Original Wiener“

Kalbschnitzel an Preiselbeeren dazu Salat und Pommes-frites

26,90 €

Schweineschnitzel „Berner Art“

mit Champignons - Sauce Béarnaise und Käse gratiniert

dazu Salat und Pommes-frites

23,90 €

Rind

Argentinisches Rinderfilet

an Portweinsauce mit winterlichem Gemüse und Kartoffelgratin

39,90 €

Argentinisches Rumpsteak

unter feiner Kräuterkruste an Pfefferrahmsauce mit Salat und Pommes-frites

33,90 €

Fleisch

Parma-Schweinefilet

an Mönchauer-Senfsauce mit Speckbohnen und Kroketten

28,90 €

Gratinierte Filetspitzen

vom Rind - Schwein - Kalb an Pfefferrahmsauce

mit Gemüse und Kartoffeln unter einer Kräuterkruste gratiniert

26,90 €

Hirschmedaillons

in feiner Walnussskruste an Sauerkirschsauce

mit winterlichem Gemüse und Kroketten

34,90 €

Rosa gebratener Lammrücken

unter einer Kräuterkruste mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

36,90 €

Züricher Geschnetzeltes

von der Pute dazu Salat und Röstitaler

23,90 €

Vegetarische Gerichte

Tagliatelle

aus eigener Herstellung an Pilzrahmsauce und Parmesan **V**

19,90 €

Winterlicher Salat

mit kleinem Gemüse-Rösti und Kräuterschmand **V**

18,90 €

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse

an Limetten-Vinaigrette und Walnüsse **V**

18,90 €

Walnuss Ravioli mit Gorgonzola **V**

19,90 €

Desserts

Dame-Blanche

mit belgischer Callebaut-Schokolade

9,90 €

Heide Becher

Vanilleeis mit gesalzenen Nüssen und Kaffeelikör

9,90 €

Crème-brûlée

von der Tonkabohne mit Cointreau am Tisch flambiert

9,90 €

Apfel-Mandel Serwettenknödel

mit Bio-Vanilleeis

9,90 €