

Hauptgerichte

Beefsteak Tatar vom Simmentaler Rind, angemacht mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Olivenöl und Eigelb mit kleinem Salatbouquet und frisch gebackenem Brot	als Vorspeise	24.00
	als Hauptgericht	32.00
Frische gebratene Steinpilze mit hausgemachten Tagliatelle	als Vorspeise	29.00
	als Hauptgericht	39.00
Rehragout in einer Spätburgundersauce geschmort, mit gebratenen Steinpilzen, Frühlingsgemüse und Spätzle		31.80
Badisches Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit Spätzle		32.80
Badische Kalbsleberle geröstet <u>oder</u> sauer mit Bratkartoffeln		32.80
Filet vom Loup de mer in Olivenöl mit Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten, grüner Spargel, Ratatouille und Steinpilzrisotto		35.00
Pfeffersteak vom Simmentaler Rinderfilet –rosa gebraten- mit jungen Bohnen und Pommes-Frites		46.80

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu (ohne Ei)		9.80
Crème brûlée mit Buchholzer Erdbeeren		9.80
Mousse au Chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade mit Vanilleeis und Eierlikör		13.80
3 Kugeln Sorbet im Glas am Tisch mit Champagner aufgegossen		15.00