

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Hirschen-Dressing	9,80
Burrata auf Ochsenherztomaten-Carpaccio mit frischem Basilikum	18,00
Carpaccio vom Simmentaler Rind mit Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan	21,80
Consommé von Schwarzwälder Sommer Steinpilzen	10,80
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen	12,80

Tagesmenu

Hummerschaumsüppchen und Ravioli mit Jakobsmuschel und Hummer gefüllt	15,00
--	--------------

Brombeer - Spätburgunder Sorbet	4,00
--	-------------

Kalbsfilet an zweierlei Saucen mit frischen Pfifferlingen Marktgemüse und Spätzle	42,00
--	--------------

Vanille – Topfenmousse mit frischer Mango	14,00
--	--------------

oder

Französische Rohmilchkäsevariation mit Feigensenf, Trauben und Nüssen	14,00
--	--------------

Menüpreis	72,00
------------------	--------------

Sommerkarte

Poké – Bowls

Lauwarmer Sushi Reis als Basis, mit rohen und gekochten Gemüsen, geröstetem Sesam, getrockneten Noriblättern, eingelegtem Ingwer und hausgemachter Sriracha - Mayonnaise

23,80

dazu servieren wir Ihnen gerne:

- Sticky Ribfingers vom Simmentaler Rind 26,80
- Mariniertes Yellowfin Tuna 29,80
- Gebratene Garnelen mit Teriyaki-Sauce 29,80

Hauptgerichte

Sticky Ribfingers vom Simmentaler Rind (Spare Ribs ohne Knochen)
mit Glasnudelsalat, Peperoni,
Schalotten und Koriander

Vorspeise 21,80
Hauptgericht 26,80

Beefsteak Tatar vom Simmentaler Rind, angemacht mit frischen Kräutern,
Zwiebeln, Olivenöl und Eigelb mit kleinem Salatbouquet
und frisch gebackenem Brot

als Vorspeise 21,00
als Hauptgericht 29,80

Variation von sommerlichen Blatt- und Rohkostsalaten wahlweise mit

- gebratenen Edelpilzen 24,80
- rosa gebratenem Kalbsfilet und gebratenen Edelpilzen 36,80
- Variation von frischen Edelfischen an einer Beurre Blanc 34,80

Gerne reichen wir Ihnen dazu eine Portion Trüffelpommes 10,00

Gemüsecurry mit Kokosmilch, frischen Shiitake Pilzen und Kichererbsen
aromatisiert mit Zitronengras, frischem Limettensaft und Koriander (vegan)

21,80

wahlweise mit gebratenen Gambas 32,00

Hauptgänge

Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit Spätzle	28,00
Badisches Kalbsbries mit gebratenen Edelpilzen, auf Blattspinat mit Spätzle	32,00
3 Fleischküchle vom Grill mit grünen Bohnen und Pommes- Frites	18,90
Rumpsteak vom Simmentaler Rind –rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise und Pommes-frites	29,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit Gurkensalat und Kartoffelsalat	25,00
Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenen Edelpilzen (Steinpilze, Pfifferlinge, Kräuterseitlinge und Steinchampignons) und einer Pilzrahmsauce	29,80
Variation von frischen Edelfischen (variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat, mit einer Champagnersauce überbacken und Tagliatelle	42,00
Filet vom Loup de mer in Olivenöl mit frischem Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten mit Ratatouille und Steinpilzrisotto	29,80
Gebratene Gambas „Piri- Piri“ mit hausgemachten Tagliatelle	34,00
Bretonischer Rochenflügel mit Zitronen- Kapern Butter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln	34,00

Dessert

1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot)	4,00
1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot)	4,00
Hausgemachtes Tiramisu (ohne Ei)	8,50
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	13,80
Hausgemachtes Kokossorbet mit Batida de Coco	9,80
Café Gourmand	14,00
Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon und Mandelrahmeis	15,00
2018er Gewürztraminer, Spätlese, Weingut K.H. Johner, Bischoffingen	5cl 4,00
	0,375 l 26,80

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Digestif Karte