

Vorspeisen und Suppen

Französische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stk.	4,00
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Hirschen-Dressing		9,80
Burrata auf Ochsenherztomaten-Carpaccio mit frischem Basilikum		18,00
Hausgemachte Ravioli mit Hummer und Jakobsmuschel gefüllt, auf Blattspinat, an einer Beurre Blanc mit Tomate und Basilikum		25,80
Ceviche vom Kingfish mit Mango, Chili, roten Zwiebeln und Koriander, dazu getoastete Weißbrotscheiben		19,80
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen		12,80
Hausgemachtes Hummerschaumsüppchen mit Hummer-Jakobsmuschel-Ravioli		18,00
Badische Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch		8,60

Tagesmenu

**Gänseleberterrinen mit Madeiragelee,
Waldorfsalat und hausgemachtem Brioche** 23,80

Pink Grapefruit Sorbet 4,00

**Filet vom Simmentaler Rind
-rosa gebraten-
an einer Morchelrahmsauce
mit Blattspinat und Spätzle** 42,00

**Kaiserstühler Zwetschgengratin
mit hausgemachtem Mandelrahmeis** 14,00

oder

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

Menüpreis 79,00

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

3 Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce mit Marktgemüse und knusprigem Kartoffelrösti	18,60
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit Spätzle	28,00
Rumpsteak vom Simmentaler Rind –rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise und Pommes-frites	32,00
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen (mit Schinken und Käse gefüllt) Marktgemüse und Pommes Frites	32,00
Badisches Kalbsbries an einer Morchelrahmsauce, auf Blattspinat mit Spätzle	36,00
Hausgemachte Steinpilzravioli auf Blattspinat mit weißem Trüffelschaum	29,80
Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenen Edelpilzen (Steinpilze, Pfifferlinge, Kräuterseitlinge und Steinchampignons) und einer Pilzrahmsauce	29,80
Medaillon vom schottischen Lachs mit gebratenen Pfifferlingen, an einer Champagnersauce mit Gemüsetagliatelle	29,80
Filet vom Loup de mer in Riesling gedünstet auf Rahmlauch, Beurre Blanc und Salzkartoffeln	29,80

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
Café Gourmand		14,00
Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon und Mandelrahmeis		15,00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, eingemachte Kirschen, Vanilleschaum und hausgemachtes Vanilleeis		15,00
2018er Gewürztraminer, Spätlese, Weingut K.H. Johner, Bischoffingen	5 cl	4,00
	0,375 l	26,80

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Digestif Karte