

Fleisch

Frische Fleischküchle vom Grill an einer Pfifferlingrahmsauce, mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	23.80
Badisches Rahmschnitzel vom Kalbsnüsschen mit hausgemachten Spätzle	32.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit Marktgemüse und Pommes-Frites	34.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet auf Blattspinat mit knusprigem Rösti	38.00
Rehragout aus heimischer Jagd mit gebratenen Edelpilzen, Preiselbeerapfel, saisonaem Gemüse und hausgemachten Spätzle	34.80
Rumpsteak -rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise mit Pommes-Frites <u>oder</u> Rösti + 2 Stk. Markknochen	35.00 +7.00
Filet vom Angusrind -rosa gebraten- an einer Morchelrahmsauce, auf jungem Blattspinat mit hausgemachten Spätzle + eine Scheibe gebratene Gänseleber	45.00 +15.00

Fisch

Gebratenes Lachsfilet an Hummersauce mit Gemüsetagliatelle	29.80
Ganze bretonische Seezunge in Butter gebraten mit Blattspinat und Salzkartoffeln	48.00
Variation von frischen Edelfischen (variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat mit einer Champagnersauce überbacken und hausgemachte Tagliatelle	46.80

Vegetarisch

Kräuterparpadelle mit Artischocken-Tomaten-Ragout an einer Gemüse-Beurre Blanc	29.00
Hausgemachte Steinpilzravioli auf Blattspinat mit weißem Trüffelschaum	32.00
Tagliatelle mit frisch gehobeltem Piemonteser Sommertrüffel	32.00