

## Vorspeisen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit gerösteten Kernen	kl. / gr.	9.00 / 11.80
Caesar Salad mit gebratenen Speckstreifen und Croutons		16.80
Französische Gillardeau Austern mit Zitrone, auf Eis serviert	Stk.	4.50
Burrata auf Ochsenherztomaten mit frischem Basilikum		18.90
Carpaccio von bunter Beete mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen		18.00
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß – sauer mariniert mit Limette und Ingwer		26.00
Carpaccio von Simmentaler Rinderfilet mit frisch gehobeltem Piemonteser Sommertrüffel		24.80
Sticky Ribfingers vom Simmentaler Rind (Spare Ribs ohne Knochen) mit Glasnudelsalat, Peperoni, Schalotten und Koriander		
	als Vorspeise	24.00
	als Hauptgericht	32.00
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
gerne reichen wir Ihnen dazu eine Portion Trüffelpommes		11.80

## Suppen

Badische Flädlesuppe		9.00
Steinpilz-Consommé mit Einlage		16.80
Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen und frischen Edelfischen		15.00
Kleiner Linsen-Kokos-Dal mit gebratener Jakobsmuschel		13.80 +4.00
Hummerschaumsuppe mit Krustentiereinlage		18.00