

## Vorspeisen und Suppen

Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stück	3,50
Kleiner gemischter Salat		8,00
Feinschmeckersalat mit gebratenen Gambas „Piri-Piri“		19,00
Badische Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch		7,80
Schwarzwälder Kartoffelrahmsuppe mit Kracherle		9,00

## Tagesmenu

**Tuniberger Feldsalat  
mit gebratenen Speckstreifen  
und Buttercrôutons** 11,80

oder

**Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen,  
Edelfischeinlage und Hummerravioli** 14,00

\*\*\*\*\*

<b>Geschnetzeltes Kalbsfilet Zürcher Art, Marktgemüse und Rösti</b>		<b>Filet vom Island Kabeljau, in Butter gebraten, mit frischem Spargel mit Dijon-Senf Hollandaise und Dampfkartoffeln oder Kratzete</b>	
als einzelnes Gericht	28,00	als einzelnes Gericht	28,00

**Auberginenröllchen mit Pecorino und Mozzarella gefüllt,  
auf Steinpilzrisotto mit frischem Rucola**

als einzelnes Gericht 21,00

\*\*\*\*\*

**Crème brûlée und Panna Cotta  
mit frischen Erdbeeren** 13,00

oder

**Französische Rohmilchkäse  
Coulommiers, Tomme de Savoie und Reblochon  
mit Feigensenf** 12,00

**Menüpreis 42,00**

## Besondere Empfehlungen

Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen (mit Schinken und Käse gefüllt), Marktgemüse und Pommes-frites	29,00
Filet vom Loup de mer in Olivenöl, Thymian, Knoblauch und Peperoni Gebraten, Marktgemüse und Steinpilzrisotto	29,80