

## Suppen

Badische Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch	7,80
Schwarzwälder Kartoffelrahmsuppe mit Kracherle <sup>a,8,h,i,3,n</sup>	9,00
Badisches Schneckenrahmsüppchen mit frischem Estragon	10,00
Rahmsuppe vom Atlantikhummer mit hausgemachtem Hummerravioli	14,00
Consommé von Schwarzwälder Steinpilzen mit Steinpilzravioli	10,00

## Vorspeisen

Gemischter Salatteller <sup>c,i,j</sup>	9,80
Carpaccio vom Simmentaler Rind mit Zitrone und Olivenöl mariniert, <sup>d,j,4,c</sup> frisch gehobelter Parmesan	23,00
Sticky Ribfingers vom Simmentaler Rind (Spare Ribs ohne Knochen) mit feinem Glasnudelsalat, Peperoni, Schalotten und Koriander	23,80
Carpaccio vom Bonito (Thunfisch) mit Olivenöl und Limette mariniert	24,00
Gebratene Gänseleber auf karamellisierten Apfelspalten, mit Selleriepüree und Cassis - Jus	34,00

## Hauptgerichte

Hausgemachte Pfifferlingsravioli mit frischem Marktgemüse und weißem Trüffelschaum	28,00
Medaillon von der Schweinelende in Butter gebraten an einer Morchelrahmsauce mit Blattspinat und Spätzle <sup>a,c,h,i,n</sup>	28,00
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit Spätzle <sup>a,c,i,h,n</sup>	28,00
Zartes Rumpsteak vom Simmentaler Rind vom Grill an einer Sauce Bordelaise <sup>a,c,h,i,n</sup> mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	29,00
Sticky Ribfingers vom Simmentaler Rind (Spare Ribs ohne Knochen) mit feinem Glasnudelsalat, Peperoni, Schalotten und Koriander	29,00
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen mit Schinken und Käse gefüllt, Marktgemüse und Pommes – frites <sup>a,c,h,i,n</sup>	33,00
Geschnetzeltes vom Kalbsfilet „Zürcher Art“ mit gebratenen Steinchampignons, Marktgemüse und knusprig gebratenem Kartoffelrösti	36,00
Pfeffersteak vom Simmentaler Rind mit frischen Steinchampignons und grünem Pfeffer, an Marktgemüse, Pommes-frites	42,00
Filet vom Simmentaler Rind an einer Morchelrahmsauce mit Blattspinat und Spätzle	42,00

*Unsere Gerichte erhalten Sie als kleinere Portion mit einer Reduktion von € 3,00*