

☛ Zum Aperitif ab 2 Personen ☛

Aperoplättle mit zwei bretonischen Felsenaustern,
Südtiroler Landschinken, marinierten Oliven
und Parmesanhobel

pro Person 15.00

☛ Feinschmecker - Menü ☛

Jakobsmuscheln an Feinschmeckersalat
mit einer Tomatenvinaigrette und Balsamico-Glace

19.80

☛☛☛☛

Rhabarber-Sorbet

5.00

oder

kleines Melonensüppchen

5.00

☛☛☛☛

Kalbsfilet an zweierlei Saucen mit gebratenen Pfifferlingen,
kleinem Gemüse und Pommes Dauphine

49.80

☛☛☛☛

Frische Erdbeeren mit hausgemachtem Mandelrahmeis
und luftiger Holunderblütensabayon

17.00

Menüpreis

82.50

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.
Alle Preise in € und inkl. MwSt.*

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate	kl.	9.80
	gr.	12.80
3 Gillardeau Austern, mit Zitrone auf Eis serviert		18.80
Gazpacho Andaluz		9.80
Badische Flädlesuppe		10.80
Gebratene Gambas „Piri-Piri“ in Olivenöl mit Peperoni, Knoblauch und frischem Thymian gebraten		22.80
Burrata auf Ochsenherztomaten-Carpaccio mit frischem Basilikum		24.80
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß-sauer mariniert mit eingelegtem Ingwer		28.00
Beefsteak Tatar vom Simmentaler Rind		
-mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Olivenöl und Eigelb angemacht-	Vorspeise	28.00
an kleinem Salatbouquet	Hauptgericht	39.00

Hirschen-Sommerbowl

Lauwarmer Couscoussalat mit Mango- und Avocadofächer, Babyleaf-Spinat und Granatapfeldressing		19.80
- mit gebratenen Poulardenbruststreifen		+ 15.00
- mit Gambas „Piri-Piri“		+ 22.80

Salatvariationen

Große Salatvariation von frischen Rohkost- & Blattsalaten mit Gartentomaten und Kräutern		16.80
<u>wahlweise mit:</u>		
- gebratenen Waldpilzen		+ 9.80
- gebratenen Gambas „Piri-Piri“		+ 22.80
- gebratenem Rumpsteak mit Kräuterbutter		+ 19.80
Gerne reichen wir Ihnen dazu eine Portion Trüffelpommes		+ 15.00

Fleisch

Frische Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce mit Sommergemüse und hausgemachten Spätzle	26.00
Medaillons von der Schweinelende -in Butter gebraten- an einer Morchelrahmsauce auf jungem Spinat mit hausgemachten Spätzle	32.00
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle	34.80
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit Kartoffel- und Blattsalat	36.00
Rumpsteak -rosa gebraten- an einer Sauce Bordelaise mit Kräuterbutter und Pommes frites <u>oder</u> Bratkartoffeln	38.00
Sticky Ribfingers vom Simmentaler Rind (Spare Ribs ohne Knochen) mit Glasnudelsalat, Peperoni, Schalotten, Koriander und Cashewkerne	Vorspeise 26.80 Hauptgericht 36.00

Fisch

Filet vom Loup de mer -in Olivenöl mit Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten- mit Ratatouille, grünem Spargel und Steinpilzrisotto	39.80
---	-------

Vegetarisch

Gemüsecurry mit Kokosmilch, Shiitake Pilzen, saisonalem Gemüse und Kichererbsen, aromatisiert mit Zitronengras, frischem Limettensaft und Koriander (vegan)	31.80
mit gebratenen Gambas	+18.00

Dessert

Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren	12.00
Variation von Dreierlei Sorbet (nach Tagesangebot)	12.00
Hausgemachtes Tiramisu auf marinierten Erdbeeren	16.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Kirschen, Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis	17.00
1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot)	5.00
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot) wahlweise aufgegossen mit Champagner	5.00 + 5.00

Unsere Süßweinempfehlung für Sie

2023 Gewürztraminer Spätlese	5 cl	7.90
Weingut K.H. Johner, Bischoffingen	0.375 l	26.80