

## SUPPEN

Bouillabaisse-Bouillon von Meersalzfishen, verfeinert mit Safran und Pernod, gebratenen Edelfischen, Garnele, Muscheln und glasiertem Gemüse	als Vorspeise	9,50 €
	als Hauptgang	16,50 €
Französische Zwiebelsuppe gratinert mit Weißbrot und Gruyerekäse		6,90 €

## SALATE | BOWLS

Bunter Salat der Saison	Klein	6,50 €
	Groß	9,50 €
Bunter Blattsalat an Himbeerdressing wahlweise mit:		
Streifen von der panierten Hähnchenbrust		15,60 €
Tranchen von der Entenbrust rosa gebraten mit Sesam und Honig		18,90 €
Hähnchen Bowl		
Hähnchen Saté Spieße, mariniertes Rote Beete Reis, marinierter Kürbis, Miso Paste, Röstzwiebeln, Ei, Koriander, Ingwersoße		16,90 €



## VORSPEISEN

Lachstartar an mariniertes Avocado  
dazu Süßkartoffelrösti, mariniertes Rucola und Meerrettich 14,50 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig  
dazu Wildkräutersalat an Granatapfeldressing und Mango Chutney 13,90 €

## HAUPTGERICHTE

Rinderrücken rosa gebraten an Café de Paris Butter  
dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat 28,50 €

Filetspitzen vom Schwein mit Champignonrahmsoße  
dazu Spätzle und kleiner Salat 17,90 €

Cordon Bleu vom Schweinerücken  
gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler  
dazu Bratkartoffeln und Pfefferrahmsoße 18,90 €

## Fisch

Wildlachsfilet an glasiertem Spinat  
mit Salzkartoffeln und Sauce Bernaise 20,50 €

Medaillons vom Seeteufel an gegrilltem Gemüse und Safranrisotto 23,90 €

Seelachs paniert mit Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat 17,90 €



## VEGETARISCH

Linguine an Trüffelsoße mit Wintertrüffel,  
Parmesan und kleinem Salat 16,90 €

### Nasi Goreng

Gebratener Reis an mariniertem Wokgemüse  
mit Spiegelei und Sojasoße 15,90 €

## VEGAN

Rösti belegt mit gebratenem Wokgemüse  
an Kokos-Curry-Schaum 16,90 €

Vegane Kräuterflädle gefüllt mit mediterranem Gemüse  
dazu geröstete Walnüsse und mariniertes Rucola 15,90 €

## DESSERT

Gemischtes Eis 4,50 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesoße 7,50 €

Affogato  
Espresso mit Vanilleeis 4,50 €