

SUPPEN

Bouillabaisse-Bouillon von Meersalzfischen, verfeinert mit Safran und Pernod, gebratenen Edelfischen, Garnele, Muscheln und glasiertem Gemüse	als Vorspeise	9,50 €
	als Hauptgang	16,50 €
Französische Zwiebelsuppe gratiniert 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 €