

## UNSERE PHILOSOPHIE

Herzliche Gastlichkeit, leidenschaftliche Kochkunst, edle Tropfen – das ist unser Credo. Genießen Sie im Kranz die feine Markgräfler Küche mit französischen Einflüssen. Lassen Sie ihren Gaumen von großartigen Markgräfler Köstlichkeiten umschmeicheln.

Höchste Wertschätzung bringen wir Landwirten, Winzern und Brauern entgegen. Sie vollbringen Spektakuläres, um Produkte von hoher Qualität zu erzeugen. Ihre Schaffenskraft macht unser kulinarisches Schaffen erst möglich und verdient höchste Anerkennung.

Hier geht es um Passion für ehrliches und authentisches Küchenhandwerk, ein ganzheitliches gastronomisches Erlebnis, pure Produktliebe und Genuss.



## Vorspeise

BLATTSALATE der Saison

eingelegtes Gemüse | salziges Granola 13,90 ✓

-als kleine Beilage 7,90

TATAR VOM RINDERFILET

Zwiebeln: Eingelegt | Knusprig | Cremig 17,90

als Hauptgang 31,20

JAKOBSMUSCHEL

Rote Bete | Apfel | Beurre Blanc 18,90

TAGESSUPPE 9,60 ✓

## Hauptgang

STEINPILZRAVIOLI 31,20  
in Petersilienbutter ♡  
mit gegrilltem Loup de mer +11,20

WACHTELBRÜSTCHEN  
Kartoffelpüree | Erbsen | Jus 29,90

RINDERFILET  
Kräuter Jus | Spinat | Kroketten 42,40  
Mit Gänsestopfleber + 13,00

ADLERFISCH  
Grenobler Art | Spinat | Kartoffelpüree 37,90

ZÜRCHER GESCHNETZELTES  
Champignonsoße | Rösti 33,40

CORDON BLEU  
Gemüse | Pommes 35,90

KALBSRAHMSCHNITZEL  
Knöpfe | Rahmsoße | Gemüse 31,90

WIENER SCHNITZEL  
Pommes | Gemüse 31,90

## Dessert

### MOUSSE AU CHOCOLAT

Zitrusfrüchte | Sahne 12,90

Mini im Glas 5,90

### CRÈME BRÛLÉE

Früchtégarnitur 11,20

Mini im Glas 5,90

### SCHOKOKISSEN

flüssiger Kern | geschlagene Sahne | Salzkaramelleis 12,90

### APFEL TARTE TATIN

selbstgemachtes Joghurteis 15,90

### COUPE DANMARK

Vanilleeis | warme Schokosauce 10,90

### EIERLIKÖR

Vanilleeis | Sahne 11,20

### SORBET

Zitrone | Passionsfrucht | Apfel je 3,90

mit Wodka oder Sekt aufgegossen 11,20

### EIS

Bio Schokolade | Bio Vanille | Salzkaramell | Himbeere

je 3,90