

Zu Ihrem Schutz haben wir Aerosol- und Virenfilter mit UV Desinfektion
und mehrfacher stündlicher Luftumwälzung installiert.

HERBST - MENÜ

Herbstsalat/ Feige /Rosmarin Honig/ geröstete Walnüsse /
gratinierter Ziegenfrischkäse

Rinderfilet

Frische Pfifferlinge / Marktgemüse/ Spätzle

Semmi Freddo di Chocolata mit Erdbeersauce

59 €

VORSPEISEN

Bunter gemischter Salat mit Hausdressing und gerösteten
Sonnenblumenkernen

6,50 €

Nüßlisalat „ Badische Art“

mit gebratenen Speckwürfeln und Croutons

9,80 €

Carpaccio vom Angus Rind

Rucola / Parmesan / Olivenöl /Pinienkerne

15 €

Herbstsalat/ Feige /Rosmarin Honig/ geröstete Walnüsse /
gratinierter Ziegenfrischkäse

13 €

Gegrillte Jacobsmuscheln auf

Kürbis- Orangen-Chili-Konfi /gebratenen Avocados/ Olivenöl/ Basilikum

19 €

Lachstatar „Asiatische Art“ mit Mango Creme und Rote Beete Chips

15 €

SUPPEN

Unsere Suppe des Tages **6,5 €**

Kürbis-Ingwer Cremesuppe **9,5 €**

HAUPTGERICHTE

Tagliarini Alfredo mit frischem schwarzem Herbst Trüffel
Vorspeise 19 € / Hauptgang 28,50 €

In Chianti geschmortes Kalbsbäckle / Ofengemüse/ Parmesan Risotto/
Pfifferlinge
29 €

Gegrilltes Entrecote vom Angus Rind
Tropea Zwiebel Marmelade /Tasmanische Berg-Pfefferjus / Ofengemüse /
Pommes Frites
34,5 €

Rosa Gebratener Hirschkalbsrücken
Apfelrotkraut/ Tasmanische Bergpfeffer Jus /Spätzle
35 €

Gegrilltes Loup de Meer Filet auf Fave Bohnen – Kürbis- Ragout
an Thaicurry-Cocos Sauce mit Risotto
34,5 €

Cordon Bleu mit Marktgemüse und Pommes Frites
26,5 €

Kalbs-Rahmschnitzel mit Marktgemüse und Spätzle
24,5 €

Züricher Geschnetzeltes mit Pfifferlingen a la Creme und knusperiger Rösti
29,5 €