



## Wie wär`s mit einem Aperitif

---

San Bitter *	3,80 €
Glas frisch gepresster Orangensaft	4,50 €
Kir mit trockenem Weisswein*	4,50 €
Glas <b>Weisser Burgunder Sekt , trocken</b> aus der Magnumflasche W.G. Sasbach	7,80 €
Glas Kir Royal oder Sekt mit Limoncino oder Pfirsichlikör*	7,80 €
Campari / Zusatz Orange oder Soda 0,60 € *	5,80 €
Sherry Dry oder Medium	4,80 €
Martini weiss, rot oder d`Oro*	4,80 €
Pernod, Ricard, Cynar	4,80 €
Gin Tonic ( mit Monkey 47 oder Hendricks Gin )	9,50 €
Lillet Wild Berry *	7,80 €
<b>Aperol Sprizz-</b> Aperol mit Sekt und Soda auf Eis*	7,50 €
Hugo- Prosecco mit einem Schuss Holunder, Limone und Minze auf Eis	7,80 €

\*Mit Farbstoff

## Die Salate und Vorspeisen

---

Kleiner Gemischte Salate der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen(8)	6,80 €
Salat von 3erlei Tomaten, Rucola und cremigem Büffelmozzarella	13,50 €
3 Jähriger Parmaschinken mit Cavallion Melone	16,50 €
Carpaccio vom Rodeo Beef mit Olive tapenade, geröstete Pinienkerne und Parmigiano Reggiano	16,50 €
Vitello Tonato ( Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce) Vorspeise 15,50 € / Hauptgang 19,50 €	
Gazpacho Andaluse mit Oliven Grissini im Parmaschinken Mantel	9,00 €
Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum Öl und cremiger Burata	9,50 €

## Die Klassiker

---

Wiener Schnitzel mit Marktgemüse und Pommes Frites	24,50 €
Kalbsrahmschnitzel mit Marktgemüse und Spätzle	24,50 €
Cordon – Bleu vom Kalb mit Pommes Frites und Marktgemüse	25,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Weißwein, Champignons und Rösti	24,50 €

### **Kranz Burger de Luxe:**

#### **Surf & Turf Burger**

**24,50 €**

Irisches Ochsen Fleisch Pattie/ gegrillte Riesengarnele/gebratene Speckscheiben/  
Rucola / Bergkäse/ Rote Zwiebel-Confite / Barbecue Sauce /  
Passionsfrucht-Kokos-Mayonnaise / Kartoffel-Brioche Bun  
Tomaten-Melonen Salat / Pommes Frites

---

## Die Hauptgänge

---

Saltimbocca auf Amalfi Zitronen Risotto mit Balsamico Jus	27,50 €
Gegrilltes Irisches Roastbeef mit Limonen, ligurischen Oliven, Kirschtomaten, Knobli / Sommergemüse/ mediterrane Kartoffelkräpfen	36,50 €
Rosa gebratenes Lammcaree` mit Artischocken-Bohnen Gemüse, Lavendeljus, Fregola Sarde ( kleine Hartweizennudeln)	34,50 €
Pfifferling-Mascarpone-Risotto mit getrockneten Tomaten / Basilikum	19,50 €
Ricotta Ravioli / Kirschtomaten/ Basilikum / Olivenöl/ Pinienkerne / Burata	19,50 €

## Die Fische

---

Gebratener Irischer Bio Lachs mit Ricotta Ravioli und Thai Basilikumsauce	32,50 €
Gegrilltes Loup de Mer Filet auf Grill Gemüse mit 2 erlei Pesto und Fregola Sarde	35,50 €

## Das Vegetarische Menü

---

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum Öl  
und cremiger Burata

\*\*\*

Pfifferling-Mascarpone-Risotto  
mit getrockneten Tomaten / Basilikum

\*\*\*

Mango Panna Cotta  
mit frischen Beeren und Passionsfruchtsauce

39,50 €

## Das Kranz Menü

---

Carpaccio vom Rodeo Beef mit Parmigiano Reggiano

\*\*\*

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Mango-Ananas- Chili- Chutney  
mit Venere Risotto

\*\*\*

Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen und Spätzle

\*\*\*

Himbeer-Joghurt-Schnitte auf Crunchie Boden,  
Limonen Creme und Streusel

Menü komplett 62
ohne Suppe 57

## Die Süßen Genüße

---

<b>Himbeer-Joghurt-Schnitte auf Crunchie Boden Limonencreme und Streusel</b>	11,00
<b>Sabayone mit Salzbutter- Caramelleis und frischen Beeren</b>	11,00
<b>Mango Panna Cotta mit frischen Beeren und Passionsfruchtsauce</b>	11,00

Ein kleines Dessert geht immer:  
Unsere Mini Dessert Gläser **pro Glas 4,00 €**

- Mousse au chocolat
- Panna Cotta
- Zitronen-Cheesecake

## EIS SPEZIALITÄTEN

<b>Gemischtes Eis ohne / mit Sahne <sup>(1)</sup></b>	5,50 / 6,00
<b>Eiskaffee Vanilleeis mit Kaffee, Sahne und Schokoraspel<sup>(1)</sup></b>	6,00
<b>Coupe Dänemark Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce<sup>(1)</sup></b>	8,50
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren<sup>(1)</sup></b>	8,50
<b>Zitronensorbet im Glas serviert, am Tisch mit Russischem Wodka aufgegossen</b>	9,50

**1 Kugel hausgemachtes Sorbet je nach Saison mit Früchten** 3,50

**Himbeere  
Cassis  
Passionsfrucht  
3erlei Beeren Sorbet**

## Die Kleinen Gerichte und Vesper

---

Wurstsalat mit Käse und gemischten Salaten der Saison garniert <sup>(2 4,8)</sup>	10,50
Ein Wiener Schnitzel mit Kar	16,50
Käserösti mit Blattsalaten der Saison <sup>(8)</sup>	10,50
Salatvariation mit gegrillten Edelfischen	23,50
Fitness Teller	
Gegrilltes Entrecote mit gemischten Salaten umlegt und Kräuterbutter	25,50

Liebe Gäste für Allergiker haben wir eine Speisekarte

mit Kennzeichnung der Allergene.

Bitte Verlangen Sie danach.

### **Zusatzstoffe:**

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat, 10 Chinin haltig