

## Vorspeisen

Nüsslesalat „Badische Art“ mit Speck, Ei und Croutons

Euro 13,80

Herbstliche Blattsalate mit Feigen, Trauben und Kernen

Euro 12,50

Carpaccio vom Siedfleisch, frischen Meerrettich,

Gemüse Vinaigrette

Euro 17,80

Rindstartar, Ingwer/Ponzu/Wasabi/Sesam

Euro 19,80

Essenz vom Sellerie mit hausgemachten Steinpilztortellini

Euro 12,80

Creemesuppe vom Hokkaidokürbis, Curryschaum

Euro 11,80

Ravioli „al Brasato“ mit Trüffeljus

Euro 14,80

Gebratene Gänseleber mit Feigen-Chutney, Salatbouquet

Euro 23,80

## Fischgerichte

Zanderfilet vom Grill auf Kürbisrisotto

Euro 39,80

Seeteufelmedaillons vom Grill auf gebratenem Lauch,  
Kartoffel-Meerrettichsud

Euro 44,--

## Wildgerichte

Gebeizter Rehpfeffer, Spätzle,  
Preiselbeer-Birnen-Chutney

Euro 34,80

Rehschnitzel mit Wildrahmsoße, Spätzle, Apfelrotkraut,  
Maronen und Preiselbeerbirnenchutney

Euro 39,80

Hirschrückenmedaillons, Kräuterkruste, Portweinjus,  
Kürbis-Schupfnudeln und Preiselbeerbirnenchutney

Euro 46,80

## Vegetarisches Gericht

Gemüse-Kürbis-Curry mit Basmatireis

Euro 25,50

## Hauptgerichte

Knusprig gebratene Perlhuhnbrust auf Steinpilzrisotto  
Euro 29,80

In Burgunder geschmortes Rindsbäckle,  
Kartoffelpüree und Gemüse  
Euro 29,80

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ a la creme,  
Butterrösti  
Euro 36,50

Cordon-Bleu vom Kalb, P. Frites und Gemüse  
Euro 34,50

Entrecote „Cafe de Paris“, P. Frites und Gemüse  
220gr. € 37,-- / 300gr. € 42,--

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“, Butternüdele  
Euro 39,80

Rinderfilet mit Cognac-Pfeffersoße,  
Kartoffelgratin und Marktgemüse  
Euro 44,50

Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsoße,  
Spätzle und Marktgemüse  
Euro 48,50

## Desserts

Vanille-Honig-Pannacotta mit Himbeerglasur,  
Himbeersorbet  
Euro 12,80

Cremè Brûlée mit Orangensorbet  
Euro 12,80

Sabayone mit Apfel-Crumble, Zimteis  
Euro 12,80

Coupe „Danmark“, Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße  
Euro 11,--

Heiße „Liebe“, Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
Euro 11,--

Gazpacho von frischer Ananas mit Sauerrahm-Kokoseis  
Euro 12,80

Verschiedene Sorbets mit ihren Geistern, wahlweise:

Apfel-Calvados, Birne-Williams, Zitrone-Wodka,  
Zwetschgen-Pflümle, Himbeer-Himbeergeist  
Euro 16,--

## Unser Menü

Kleiner Gruß aus der Küche

\*

Essenz vom Sellerie mit Steinpilztortellini

\*

\*\*\*

Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsoße,  
Spätzle und Marktgemüse

\*\*\*

\*

Gazpacho von Ananas, Sauerrahm-Kokos-Eis

Preis pro Person Euro 69,50