



Vorspeisen

Zitronengras-Currysüppchen mit mariniertem Thunfischspieß	€ 9,80
Rinderkraftbrühe mit getrüffelten Kalbsmaultaschen	€ 9,80
Caesarsalat mit Mariniertes Putenbrust	€ 9,80
Grillierte Jakobsmuscheln an Kartoffel-Lauchschaum	€ 17,80
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan & Trüffel	€ 17,80
Rindstartar mit mediterranen Tomaten, Parmesan-Crumble	€ 15,80
Unsere hausgemachten Pfifferling-Ravioli	€ 16,80
Gebratene Gänseleber mit Kirsch-Chutney, Salatbouquet	€ 19,80
Unsere Gänseleberterrine, Portweingelee, Zwetschgen-Chutney, Toast	€ 25,80

Unser Herbstmenü

Kleiner Gruß aus der Küche

*

Grillierte Jakobsmuscheln an Kartoffel-Lauchschaum

*

Zitronengras-Currysüppchen mit mariniertem Thunfischspieß

Rinderfilet mit Barolojus, Savoyer-Kartoffeln,

Rahmspitzkohl

oder

Seeteufel vom Grill, Thaicurrysosse, Butternüdele

Pannacotta mit Erdbeeren und Passionsfruchtsorbet

Preis pro Person 72,50

Hauptgerichte

Pfifferlinge a la Creme mit Butterrösti	€ 26,80
Kalbsfilet mit gebratenem Bries und dreierlei Blumenkohl, Kartoffelgratin	€ 42,--
Wiener Schnitzel vom Kalb, Pommes Frites und Gemüse	€ 24,80
Cordon-Bleu vom Kalb, Pommes Frites und Saisongemüse	€ 26,80
Kalbsgeschnetztes mit Pfifferlingen, Butterrösti	€ 29,80
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Butter Nüdele	€ 33,80
Entrecote „Cafe de Paris“ mit Pommes Frites und Gemüse 220gr.	€ 29,80
300gr.	€ 33,80
In Burgunder geschmorte Rindsbäckle mit Gemüse und Kartoffelpüree	€ 27,50
Rinderfilet mit Barolojus, Savoyer-Kartoffeln und Rahmspitzkohl	€ 38,80
Zanderfilet vom Grill auf Pfifferling Risotto	€ 29,80
Seeteufel vom Grill, Thaicurrysosse und Butternüdele	€ 36,80
Black-Tiger-Gambas in Olivenöl mit Knoblauch, frischen Kräutern und Gemüsereis	€ 34,50

Bei Fragen zu Allergenen Zutaten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal !