

Speisekarte

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen
13.50

Hummer – Bisque mit Krebschwänzen
19.50

Warmer Ziegenkäse auf getoastetem Brot und Gemüsesalat
16.50

Thunfisch-Tatar auf Avocado
26.50

Crevettencocktail
19.50

Rindstatar mit Hausbrot
23.50/34.50

Fisch

Felchenfilet Meunière mit Selleriestock und Gartengemüse
38.50

Knuspriger Saibling auf Champagner-Sauerkraut
46.50

Gebratener Black Cod caramelisiert mit Erbsen-Püree und Beurre blanc
56.50

Filet vom Wolfsbarsch, Ofengemüse und Mousseline
58.50

Fleisch

Gebratene Pouletbrust auf Quinoa-Salat
31.50

Black Angus Rindsfilet mit Balsamico-Jus und Rosmarin-Kartoffeln
59.50

Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat
49.50

Vegetarisch

Zitronen-Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter und Parmesan
34.50

Quinoa-Salat mit Feta
26.50

Desserts

Crema Catalana
12.50

Merengue-Crumble mit frischen Erdbeeren und Vanille-Eis
14.50

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Greyerzer-Rahm
15.50

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
13.50