

## Speisekarte

### Vorspeisen

- Gemischter Blattsalat mit Randen und Trauben  
16.50
- 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

- Gebratener Saibling mit Selleriestock und grünem Spargel  
39.50
- Knuspriger Zander auf Champagner-Sauerkraut  
46.50
- Filet vom Wolfsbarsch, Ofengemüse und Mousseline  
52.50
- Gebratener Black Cod caramelisiert mit Erbsen-Püree und Beurre blanc  
59.50

### Fleisch

- Gebratene Pouletbrust auf Belugalinsen-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
- Belugalinsen-Salat mit Feta  
26.50

### Desserts

- Crema Catalana  
12.50
- Meringue-Crumble mit frischen Erdbeeren und Vanille-Eis  
14.50
- Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Greyerzer-Rahm  
15.50
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
13.50