

SAISONALE KARTE

VORSPEISE

Beef-Tea am Tisch aufgegossen mit feinem Gemüse und Rindfleischwürfeln	12.00
Tatar vom Lachs mit Avocado und grünem Apfel an Soyasauce, Ingwer und Chili	16.50
Gebackenes Lammfilet im Brickteig an Petersilien-Pesto und Tomatensalsa serviert mit Nüsslisalat und frittiertem Knoblauch	18.50
Randencarpaccio mit winterlichem Salat und gebackenen Kichererbsen serviert mit Safran-Aioli und pochiertem Ei	15.00

HAUPTGANG

In Knoblauch gebratene Rotbarbenfilets an Basilikumschaum serviert auf Tagliolini mit Dörrtomaten und schwarzen Oliven	35.00
Ossobuco «Deluxe» mit Rinderfilet und Jakobsmuschel an Rotweinjus serviert mit cremigem Kräuterrisotto und Röstgemüse	48.00
Feine Kalbsfrikadellen serviert mit getrüffeltem Kartoffelstock und Gurkensalat dazu Zwiebel-Senfchutney	36.00
Gebratenes Filet vom Kabeljau mit Salbei und Rohschinken an Beurre blanc auf Fregola Sarda Risotto mit Erbsen und Cantadoux	38.00
Tomaten-Tarte Tatin mit Ziegenkäse, Balsamicoessig und Winterkresse serviert mit Sauerrahm und Erdnusscrunch	32.00
Steinpilz-Hokkaido-Kürbis-Törtchen mit Kartoffeln gerösteten Kernen, Feigen und Sauerrahm	28.00

DESSERT

Weisses Kaffee Panna cotta mit Espresso-Coulis und frischen Beeren	14.00
Crème Brûlée mit Passionsfrucht-Karamell	15.00