

# DEGUSTATIONSMENU



## Vorspeisen

**Spargelsalat an Tomaten-Honigvinaigrette mit Avocado und Rauchlachsstreifen**

\*\*\*

**Pikante Erbsencremesuppe mit gebratener Black Tiger Riesencrevette**

\*\*\*

**Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricottakäse an Haselnussbutter**

## Hauptgang

**Zarte Rindsfiletwürfel an Cognacrahmsauce mit farbigem Pfeffer,  
serviert mit hausgemachten Spätzli**

## Dessert

**Panna Cotta mit Yuzu Sauce und frischen Erdbeeren**

Menu komplett, 5-Gänge

CHF 69.00

Menu mit einer Vorspeise zur Wahl, Hauptgang und Dessert fix  
49.00

Menu mit zwei Vorspeisen zur Wahl, Hauptgang und Dessert fix  
59.00

---

## Weinempfehlung

Italien	Amarone della Valpolicella Campo Casalin, I Castei, Michele Castellani, DOC 2012	dl 9.50 / 7 dl Fr. 66.50
	Spezialität aus Venetien, nach der Lese werden die reifen Trauben noch 2–3 Monate an der Luft getrocknet bevor sie abgepresst werden. Der Wein ist dadurch extrareich und kräftig. Reife Pflaumen, süsse Gewürze, geschmeidig, cremig, langer Abgang. Top Amarone der Spitzenklasse, 93 Parker Punkte	
Spanien	Alicante MIRA, Sierra Salinsas, DO 2011	dl 8.50 / 7 dl Fr. 59.50
	Traubensorte: Monastrell, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Petit Verdot. In der Nase reife Früchte und süsse Gewürze, im Gaumen körperreich mit langem Abgang. 93 Parker Punkte, 93 Punkte Guia Penin	

Unsere Preise verstehen sich inklusive der obligatorischen Mehrwertsteuer

---

## VORSPEISEN

---

Bunter Haussalat (nur als Vorspeise)	9.50
Spargelsalat an Tomaten-Honigvinaigrette mit Avocado und Rauchlachsstreifen	17.50
Gemischte Blattsalate an Balsamicodressing mit gebratenen Steinpilzen und Speck	16.50
Crevetten Cocktail mit Eisbergsalat an Joghurtdressing	17.50
Marinierte Riesencrevetten «Tandoori» mit Avocado, Sauerrahm und Salatgarnitur	18.50
Thunfisch Carpaccio, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Balsamico	18.50
Pikante Erbsencrèmesuppe mit gebratener Black Tiger Riesencrevette	12.50
Hausgemachte Safran-Senfcrèmesuppe mit Chilifäden und Brotcroûtons	11.50

**Vorspeise als Hauptgericht?**

**Wir verrechnen Ihnen einen Zuschlag von Fr. 6.– für die grössere Hauptgangportion**

---

## PASTA, VEGI'S & ASIAGERICHTE

---

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricotta an Haselnussbutter	28.50
Gefüllte Crêpes mit frischen Spargeln an Tomatenrahmsauce, mit Käse überbacken	25.50
Spaghetti «Asia» an Sweet & Sour Sauce und gebratenen Black Tiger Crevetten	28.50
Breite Hausmacher-Nudeln an Safransauce mit frischen Spargeln und Sauerrahm	25.50
Weissweinrisotto mit Steinpilzen, getrockneten Tomaten und Käse	26.50
Hausgemachte Spinat-Gnocchi an Kräuterrahmsauce, dazu Reibkäse	25.50
Tagliatelle Nudeln an Zitronenrahmsauce mit Gemüsestreifen und Rauchlachs	26.50

---

## ASIA STYLE

---

Indisches Chicken Biryani mit Pouletstreifen, Curry's, Rosinen, Gewürzen und Reis	27.50
Gebratene Japanische Udon Nudeln mit Gemüse und Rindshuftstreifen	28.50
South Indian Thali mit verschiedenen vegetarischen Gemüse-Curry's, dazu Reis	26.50
Asiatischer Nudleintopf mit Gemüse an Soja-Ingwer-Sauce	26.50
Asiatischer Nudleintopf mit Black Tiger Crevetten und Gemüse	28.50

---

## EAST MEETS WEST

---

In Olivenöl und Knoblauch kross gebratene Riesencrevetten an Chilisaucе mit Cherrytomaten, serviert mit Trockenreis	36.50
Riesencrevetten Singapur Style an milder Chilisaucе mit Pfeffer, dazu dünne Asia Nudeln	36.50
Gebratene Loup de Mer Filets an Tomaten-Oliven-Vinaigrette, serviert mit Spargelragout und Bratkartoffeln	34.50
Fischcurry «Bombay Style» an gelber Currysauce mit Asia Gemüse, Fischfilets und Crevetten, serviert mit Basmatireis	34.50
Scharfes Thai Chicken Curry (Pouletunterschenkel CH), serviert mit marinierten Tomaten und Sourcream, dazu Reis	31.50
Pouletbruststreifen an roter Currysauce mit Asia Gemüse und Basmatireis	28.50
CH-Pouletbrustrolade gefüllt mit Schinken, Antipastigemüse und Käse, serviert mit Rösticroquetten und Ratatouille Gemüse	33.50
Lammracks mit Kräuterkruste überbacken, serviert mit Bratkartoffeln und Broccoli	36.50
Zarte Rindsfiletwürfel an Cognacrahmsauce mit farbigem Pfeffer, serviert mit hausgemachten Spätzli	36.50
Surf & Turf mit Rindsfilet und Riesencrevetten an Café de Paris Kräuterschaum, serviert mit Nudeln und Gemüse	46.00
Zartes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, dazu Kartoffelgratin und frische Spargeln	45.00
In Butter gebratene Kalbsleberli «Veneziana» mit Zwiebeln und Salbei, serviert mit Polentaschnitten	34.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce, serviert mit Safranrisotto und Gemüse	34.50