
DEGUSTATIONSMENU

Vorspeisen

Spargelsalat an Tomaten-Honigvinaigrette mit Avocado und Rauchlachsstreifen

Hausgemachte Safran-Senfcrèmesuppe mit Chilifäden und Brotcroûtons

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

Barbera d'Asti, Soliter – , Pescaja DOCG 2016

dl 8.00

Traubensorte: 100 % Barbera, in Barrique ausgebaut, von sehr kräftiger Struktur, gehaltvoll mit langem Abgang, großartiges Trinkvergnügen

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
Spinatsalat an Balsamico-Honigdressing mit Feta Käse, Cherrytomaten und Oliven	14.50
Eisbergsalat mit Cocktail Crevetten und Avocado an Joghurtdressing	17.00
Thunfisch Carpaccio, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Balsamico	18.50
Spargelcrèmesuppe mit frischen Spargeln und Morcheln	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
Safranrisotto mit Broccoli und gebratenen Pouletbrustwürfel Tandoori mariniert	26.50
Hausgemachte Spinat-Gnocchi an Kräuterrahmsauce, dazu Reibkäse	25.50
Tagliatelle Nudeln an Zitronenrahmsauce mit Frühlingszwiebeln und Rauchlachs	26.50

ASIA STYLE

Indisches Chicken Biryani – Reisgericht mit Poulet(CH) Gewürzen, Curry, Rosinen u. Gemüse	28.50
South Indian Thali mit verschiedenen vegetarischen Gemüse-Curry's, dazu Reis	27.50
Indisches Lamm Kottu Roti, gebratene Pfannkuchen mit Lammrückenfiletstreifen Gewürzen, Curry's, Ei und Lauch	28.50
Gebratene Japanische Udon Nudeln an Soja-Ingwer-Sauce mit Gemüse und Rindshuftstreifen	28.50
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 Chilisauce mit Cherrytomaten, serviert mit Trockenreis	36.50
Riesencrevetten Singapur Style an milder Soja-Ingwersauce mit Pfeffer, dazu Asia Nudeln	36.50
Gebratene Loup de Mer Filets mit Sauce Hollandaise, 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
Gebratene Maispouardenbrust an Morchelrahmsauce, dazu Tagliatelle und Mischgemüse	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
Rindshuftsteak (160gr) mit Café de Paris Kräuterschaum, dazu Pommes frites u. Mischgemüse	35.00
Angus Rindsfilet (170gr) mit Sauce Béarnaise, dazu Kartoffelgratin und frische Spargeln	45.00
In Butter gebratene Kalbsleberli «Veneziana» mit Zwiebeln und Salbei, serviert mit Weissweinsrisotto	34.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce, serviert mit Safranrisotto und Gemüse	34.50