

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen, Obst, Gemüse und Dressing nach Wahl	15.00
Nizzasalat mit Zwiebeln, Bohnen, Sardellen, Oliven, Ei, Kartoffeln und gebratenem Thunfisch	19.00
Säuerlich eingelegtes Forellenfilet mit Kiwigellée und Pekanusscrème	19.00
Hausgemachte Kalbspastete mit Apfel - Rosinen - Chutney und Steinpilz Rucolasalat	18.00
Variation von der Tomate	17.00

Pasta und Risotti

Tagliatelle mit gebratenen Fischfilets im Fenchelschaum	22.00
Fusilli mit Gemüse und Waldpilzen in der Pfanne gebraten	22.00
Randenrisotto mit geräuchertem Lammrücken und Kräuterchip	24.00
Birnenrisotto mit Isolaziegenkäse und Ruccola - Pesto - Salat	24.00

Suppen

Mango - Melonen - Kaltschale mit Chilli - Brotchip	9.00
Gemüsekraftbrühe mit Ricotta - Kräuter - Ravioli	9.00
Gelbe Paprikasuppe mit Chorizowürfeln	9.00
Geflügeleintopf mit gebratener Hähnchenbrust	11.00

Fisch

Makrele an einer Orangen - Grand Marniersauce, dazu Lyoner Kartoffeln und Mangold	35.00
Gebratene Riesencrevetten auf schwarzen Nudeln mit Meeresbohnen	38.00
Zander auf Zitronen - Sauerrahmrisotto mit Minzkefen	34.00
Forelle Müllerin oder Forelle blau aus dem Vivier mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Marktgemüse	37.00

Vegetarische Gerichte

Eine Gemüsecanonloni mit warmen, marinierten Zuchetti	36.00
Dreifarbiger Gemüseflan mit Zitronensauce	36.00



Fleisch

Rindsfiletmedaillons an Greyzersauce, dazu Schlosskartoffeln und Marktgemüse	54.00
Lamm an Rötelsauce, Blätterteigtäschchen mit Baumnuss und Apfel auf Lauchgemüse	45.00
Kalbskotelette mit Aromaten, Zwiebeln und Knoblauch im Backpapier gebacken, dazu rote Polentaschnitte und Speckbohnenbett	49.00
Rosa gebratene Taubenbrust mit Ingwerartweizen, die Taubenkeule mit frischem Estragon in der Taubenconsommé	47.00
Hirschrückensteak mit Heidelbeersauce, Hollunderblütenkarotten und Kichererbsengnocchi	49.00

Gerichte für 2 Personen

Châteaubriand mit Sauce Bernaise, Pariser Kartoffeln und sommerlichem Marktgemüse	pro Person	54.00
Ganze Dorade, mit Zitronengras und jungem Lauch gebacken 1. Gang mit Gnocchi und gebratenem, jungem Lauch 2. Gang mit Wildreis und gebratener Paprika	pro Person	48.00

Desserts

Flammierte Ananas mit Schokoladen - Chilliglacé im Kokosmantel	13.00	
Erdbeersoufflé mit Safraneis und Rhabarberkompott (bitte geben Sie uns 20 Minuten Zeit für die Zubereitung)	13.00	
Fruchtvariation aus Aprikosen, Melone, Avocado und Brombeeren	11.00	
Kardamomen Crème brûlée mit Zirtusfruchtsalat und Zitronenmelisseglacé	13.00	
Sauerrahmmousse mit Pfirsichkompott, Erdbeersauce und Zitronensorbet	12.00	
Käseauswahl mit Feigensenf, Honignüssen und Birnenbrot	Grosse Portion Kleine Portion	26.00 18.00



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.