

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Frühlingscreme-Kräuter-Süppchen 15,50 €
mit Bündnerfleisch, Tête de moine Käse und sauer eingelegtem Gemüse..... 23,00 €

„Salade Nicoise“ mit frischem Thunfisch, Kartoffeln, grünen Bohnen, Tomaten, Ei, Oliven und Sardellen 24,50 €

Tartar vom „8 Stunden“ Kalbstafelspitz

mit Kapern, Cornichons, Petersilie, pochierem Wachtel-Ei, grünem Spargel und Salatherzen..... 22,50 €

„Klassischer“ lauwarmer Pulposalat mit Kirschtomaten, Staudensellerie, Gambas und Petersilie 26,00 €

FISCH

Sankt Petersfisch auf der Haut gebraten

mit Senfkohlgemüse, Muscheln und Vongole im Weißweinsud und Tomaten-Spaghetti..... 38,00 €

Wolfsbarsch auf jungem Wirsing mit Speck, Hummerveloutée und Kartoffel-Petersilienpüree 36,00 €

Weitere Fischgerichte „Pêche du jour“ empfiehlt Ihnen unser Service-Team

FLEISCH

Medaillon vom Kalbskotelett in Thymianjus, Kopfsalatgemüse und Schlosskartoffeln 36,00 €

Tournedos vom irischen Rinderfilet in einer Echalotten-Rotweinsoupe, Wintergemüse und Ofenkartoffeln..... 48,00 €

Brust und Keule von der Wachtel auf Linsenragout, karamellierter Apfel und Balsamico-Jus 32,00 €

DESSERT

Valrhona Schokoladen Törtchen, Kürbiskernöl-Eis, Karamell-Krokant

(frisch gebacken ca. 20 Minuten Wartezeit) 16,50 €

Mandel-Eisparfait „Semi-Fredo“ mit kandiertem Obst und Mandel-Krokant..... 14,50 €

Tarte Maison *Wir backen täglich eine Tarte Maison für Sie – saisonal belegt – nach Lust & Laune unserer Pâtissière*

Natur 9,00 €

mit hausgemachtem Tahiti-Vanille Eis..... 12,00 €

mit Eis und geschlagener Sahne aus der Normandie 14,00 €

Käseauswahl von unserem Reifmeister aus dem Elsass Monsieur Antony

mit Salzbutter aus der Normandie und Obstkompott

3 Sorten..... 12,00 €

5 Sorten..... 18,00 €