

Unser Menü

Vorspeisen

Gegrillter Oktopus auf Orangen Taboulé
karamellierte Joghurthaube und Apfel-Koriander Chutney
Grilled octopus on orange taboulé, yogurt cap and apple coriander chutney

oder

„Surf and Turf“
Lauwarmer Kalbskopf mit hausgeräuchertem Saibling
an weißem Rettich, Kapern und Schalotten
“*Surf and turf*”
Warm veal head with house smoked char on white radish, capers and shallots

Hauptgerichte

Krosser Flusszander mit Lachskaviar
auf Bärlauch-Risotto und Wildkräutern
Crusty perch with salmon caviar on ramsons risotto and wild herbs

oder

Angus Rinderfilet mit karamellisiertem Chicorée
Balsamico-Kirschen und Kartoffelsoufflé
Angus fillet of beef with caramelized belgian endives, balsamic cherries and potato soufflé

Dessert

Schwarzwälder Kirsch (neu interpretiert)
mit weißem Mandel-Kirscheis
Black forest cherry (reinterpreted) with white almond cherry ice cream

Menüpreis(Menu price) 49,50 € pro Person
mit Weinbegleitung (pro Gang 0,1 Liter) 68,50 €
with wine accompainment

Dieses Menü servieren wir Ihnen gerne zwischen 18:00 Uhr und 20:30 Uhr.
This menu we serve you gladly between 6 pm and 8:30 pm.

Vorspeisen/ Starters

- „Surf and Turf“ Lauwarmer Kalbskopf 12,80 €
mit hausgeräuchertem Saibling an weißem Rettich, Kapern und Schalotten
“Surf and turf” Warm veal head
with house smoked char on white radish, capers and shallots
- Gegrillter Oktopus auf Orangen Taboulé 13,80 €
karamellisierte Joghurthaube und Apfel-Koriander Chutney
Grilled octopus on orange taboulé, yogurt cap and apple coriander chutney

Suppen/ Soups

- Bärlauch-Kartoffelcremesuppe 6,80 €
mit Ricotta-Gnocchi
Ramsons-potato cream soup with ricotta gnocchi
- Weißer Tomatentee 7,80 €
mit Jakobsmuschel und Vanilletomaten
White tomatoes tea with scallop and vanilla tomatoes

Hauptgerichte/ Main Courses

Vegetarisch/ Vegetarian dishes

- Blattspinat-Quiche 14,50 €
mit Auberginen Kaviar und getrüffelter Hollandaise
Spinach quiche with eggplant caviar and truffled hollandaise
- Perlgraupenrisotto 14,80 €
mit Schwarzwurzel, Kaiserschoten und Bergkäse
Pearl barley risotto with black salsify, cairn pods and Mountain cheese

Hauptgerichte/ Main Courses

Fisch/ Fish

Krosser Flusszander 19,80 €
auf Bärlauchrisotto mit Lachskaviar und Wildkräutern
Crustyperch on ramsons risotto with salmon caviar and wild herbs

Gegrillte Rotbarbe mit Frühlingsrolle von der Gamba 23,50 €
und mit Couscous gefüllte Zucchini
Grilled red mullet with spring roll of the gamba and with filled zucchini with couscous

Fleisch/ Meat

In Thymian-Honig gebackene Maispoullarde 19,80 €
auf Saltimbocca vom grünen Spargel mit Steckrübenpüree
Corn poulard baked in thyme honey with Saltimbocca of green asparagus with mashed turnip

Kalbsrücken "Züricher Art" 24,80 €
mit Waldpilzen und Trüffelrösti
Saddle of veal Zurich style with wild mushrooms and truffle rösti

Angus Rinderfilet mit karamellisiertem Chicorée 29,80 €
Balsamico-Kirschen und Kartoffelsoufflé
Angus fillet of beef with caramelized chicory, balsamic cherries and potato soufflé

Unsere Klassiker/ Our classics

Kalbsbraten auf Balsamico Linsen 18,50 €
an Wurzelgemüse und gebratenen Serviettenknödeln
Veal roast on balsamic lentils, root vegetables and roasted napkin dumplings

„Schwabenpfännle“ 20,80 €
Medaillons vom Schwein an Marktgemüse, Rahmsauce, gebratene Champignons
dazu hausgemachte Spätzle (wird in der Pfanne serviert)
*Medallions of pork, with cream sauce, fried mushrooms, vegetable and swabian noodles
(served in a pan)*

Wiener Schnitzel vom Kalb 22,80 €
mit frischer Gurke im Schmand und Bratkartoffeln
"Viennese schnitzel" with fresh cucumber in sour cream and roasted potatoes

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 23,80 €
mit hausgemachter Maultasche, Marktgemüse
und hausgemachten Spätzle
Roastbeef "Swabian style" with homemade swabian ravioli, vegetables and swabian noodles

Desserts

„Trilogie vom grünen Apfel“ Apfellasagne, Apfelmousse und Apfeleis mit Vanillesand <i>“Green Apple Trilogy”</i> <i>Apple lasagne, apple mousse, apple ice cream with vanilla sand</i>	7,50 €
„Birne Helene“ - nach Art des Hauses Mousse von der Zartbitterschokolade an hausgemachten Birnensorbet <i>“Pear Helene” - by house style</i> <i>Mousse from dark chocolate with homemade pear sorbet</i>	7,80 €
„Schwarzwälder Kirsch“- Neu interpretiert mit weißem Mandel Kirsch-Creme Eis <i>“Black forest cherry” reinterpreted</i> <i>with white almond cherry ice cream</i>	8,50 €

Gerne können Sie sich Ihren Eisbecher auch aus folgenden Sorten selbst zusammenstellen:
You can also create your own ice cream sundae from the following flavours:

Eis: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Joghurt
Amarena- Kirsche
Ice cream: Vanilla, strawberry, chocolate, walnut, yogurt, amarena- cherry

Sorbets: Gerne informieren Sie unsere Servicekräfte welche
erfrischenden, hausgemachten Sorbets und weitere Eissorten wir zurzeit im
Angebot haben.
*Our service team will be pleased to tell you what kind of refreshing, homemade
sorbets and types of ice cream are being offered.*

Je Kugel: 1,80 €
Per scoop:

Portion Sahne: 0,90 €
Whipped cream:

Liebe Gäste,

***Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.
Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.***