

Menü

Gebrannte Rote Bete, Brombeere, Ziegenkäse & Meerrettich 17,50

Kabeljaufilet gebraten, Beurre blanc, Erbsenpüree & Zitronenrisotto 33,00

oder

Kalbssteak Züricher Art, Berner Kartoffelrösti & gemischter Salat 33,00

Schokoladen Parfait, Amarena Kirschen & Salzkaramellmandeln 11,50

3 – Gang Menü 55,00

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

Vorspeise

Erbsensuppe mit Basilikum & Croutons	13,00
Gâteau von der Gänseleber (Happy Foie), Portweingelee, Trauben & Brioche	25,50
Französisches Rindertatar mit Kapern, roten Zwiebeln & geröstetem Knoblauchbrot	23,00
Thunfischtatar, Wasabi, Gurke, Sesam & Krabbenchips	22,50
Crunchy Garnelen, pikanter Zitronengras - Curry Sud & Gemüse	20,50

Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge



Hauptgang

Rotes Thai Curry (fruchtig-scharf) mit asiatischem Gemüse & Jasmin Reis	20,50
mit Garnelen oder Rinderfiletstreifen	25,50
Risotto Stroganoff Art – Pilze, Silberzwiebeln, saure Gurken, Senf & Rote Beete Sud	22,50
Hausgemachte Kalbsfrikadellen, Jus, Rahmwirsing & Kartoffelpüree	25,00
Gebratener Oktopus, pikanter Orangen Hummus & grünes Gemüse	30,00
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat (oder ein Cordon bleu vom Kalb 34,00)	29,00
Irisches Rinderfilet (med – rare), grüne Pfefferrahmsoße, gebratener Brokkoli & Kartoffelpüree	40,00

Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge

Desserts

Schokoladen Parfait, Amarena Kirschen & Salzkaramellmandeln	11,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Zitronengras Crème brûlée mit Mangosorbet	11,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Marmeladensenf	14,50