

# SPEISEKARTE



### Degustationsmenu

Federkohlsalat  
Zitrus | Haselnuss | Chèvre



Seezunge | Krabben  
Salzkartoffeln | Spinat



Vermicelle  
Meringues | Rahm

**3 | Gang | Menu | 69**  
**3 | Gang | Menu | Weinbegleitung | 90**

### Weinbegleitung

Sauvignon Blanc "Deltapark"  
Domaine du Montet



Cuvée Royale "Deltapark"  
*Malbec | Merlot*  
Domaine du Montet

### **Vorspeisen, Salate | Starters, salads**

Rindstatar   Senfglace Beef tartar   mustard ice cream	21   35
Geräucherte Entenbrust   Couscous Salat   Randen Smoked duck breast   Couscous salad   Beetroot	18
Saibling gebeizt   Blini   Gurke   Edamame Char stained   blini   cucumber   edamame	19
Federkohlsalat   Zitrus   Haselnuss   Chèvre Spring cabbage salad   citrus   hazlenut   chèvre	18
Grüner Salat   Croûtons   Kerne Green salad   croûtons   seeds	10
Gemischter Salat Mixed salad	12

### **Suppen | Soups**

Rinderkraftbrühe   Parmaschinkentortellini Beef bouillon   Parma ham tortellini	15
Kürbiscrèmesuppe   Kürbiskerne   Kürbiskernöl Pumpkin cream soup   pumpkin seeds   pumpkin seed oil	16
Maronischaumsuppe   getrüffelt Chestnut cream soup   truffled	16

## Clubsandwiches

Club-Sandwich   Poulet Ei   Tomaten   Gurken   Speck   Pommes Frites Club sandwich   chicken   egg   tomato   cucumber bacon   French fries	28
Club-Sandwich   Mozzarella Grillgemüse   Ei   Blattsalat Club sandwich   mozzarella   grilled vegetables egg   salad	25

## Flammkuchen | Tarte flambée bis 18.00 erhältlich | served till 6 pm

Klassisch Sauerrahm   Zwiebeln   Speck   Käse Classic   sour cream   onion   bacon   cheese	18
Rauchlachs Sauerrahm   Zwiebeln   Käse Salmon   sour cream   onion   cheese	23
Cipollotti Sauerrahm   Zwiebeln   Pilze Cipollotti   sour cream   onion   mushrooms	19

## Hauptspeisen | Main Course

### Fleisch | Meat

Wiener Schnitzel | Simmentaler Kalb 42

Pommes Frites | Rahmgurkensalat

Wiener Schnitzel | veal from the region | french fries | cream cucumber salad

Bratwurst 29

Rösti | Zwiebelsauce

Fried sausage | 150g | hash browns | onion sauce

Lammhaxe 44

Polenta | Wurzelgemüse

Lamb shank | polenta (corn) | root vegetables

Entrecôte | Sauce Foyot 56

Süßkartoffelfries | Karottencreme | Karotten

Entrecôte | Foyot sauce | sweet potato fries | carrot cream | carrots

### Für 2 Personen | for 2 persons

Chateaubriand | Zubereitungszeit zirka 25 Min. 56 p.P.

Sauce Foyot | Süßkartoffelfries | Karottencreme | Karotten

Chateaubriand | preparation time 25 minutes

Sweet potato fries | foyot sauce | carrot cream | carrots

### **Fisch | Fish**

Seezunge   Krabben Salzkartoffeln   Spinat Sole   crabs   boiled potatos   spinach	42
--	----

### **Vegetarisch | Vegetarian**

Limonenravioli Ziegenkäse   Birnen Lime ravioli   goat cheese   pears	34
Pilzrisotto Pinienkerne   "Belper" Knolle Mushroom risotto   pine nuts   "Belper" knolle (cheese)	31

## Dessert | Dessert

Dulce de leche   Banane Dulce de leche   banana	14
Waffeln   Zwetschgenkompott   Vanilleeis   Ovo Topping Waffles   plum compote   vanilla ice cream   Ovo Topping	15
Coupe Danmark Vanilleeis   Schokolade   Rahm Coupe Denmark   vanilla ice cream   chocolate   whipped cream	12
Eiskaffee   hausgemacht   Baileys Ice coffee   homemade   baileys	12.5
Coupe Zwetschgen Vanilleeis   Zimteis   Zwetschgenkompott Plums   vanilla ice cream   cinnamon ice cream   plum compote	12
Coupe Walnuss Walnusseis   Caramелеis   Caramelsauce   Rahm Coupe walnut   walnut ice cream   caramel ice cream   whipped cream	14
Coupe Brownie   Brownieeis   Vanilleeis   Brownies   Rahm Coupe brownie   brownie ice cream   vanilla ice cream brownies   whipped cream	15
Vermicelle Meringue   Rahm Vermicelles   meringue   cream	12
Coupe Nesselrode Vermicelle   Vanilleeis   Meringues Nesselrode   vermicelles   vanilla ice cream   meringues	14
Apfelstrudel   Vanilleeis oder Vanillesauce Apple strudel   vanilla ice cream or vanilla sauce	14

### **Käse | Cheese**

Kleine Auswahl 16  
 3 Sorten | Birnenbrot | Feigensenf  
 Small choice | 3 Cheese | pear bread | fig mustard

Grosse Auswahl 23  
 5 Sorten | Birnenbrot | Feigensenf  
 Large choice | 5 Cheese | pear bread | fig mustard

### **Süsswein**

Vin Santo 8.- | 5 cl  
*Malvasia, Trebbiano*  
 San Donato

#### Fleisch und Fisch Deklarationen:

Rind | Schweiz  
 Kalb | Schweiz  
 Poulet | Schweiz  
 Ente | Schweiz  
 Schwein | Speck | Schweiz  
 Lamm | Irland  
 Saibling | Zucht | Island  
 Seezunge | FAO 27 | Niederlande  
 Lachs | Zucht | Deutschland  
 Krabben | Nordsee

Gerne berätet Sie unser Restaurantteam bezüglich der Zutaten in den Gerichten, welche eine Allergie oder Intoleranz auslösen können.