

## *Aperitif und Weinempfehlung*

Champagner de Saint Gall Brut Blanc de Blancs  
0,1l - 10,50 €

2017er Riesling Tradition  
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz  
0,75l - 26,00 €

2013er Braó  
Bodegas Acústic, Montsant, Spanien  
0,75l - 56,00 €

### *Menü 1*

Feldsalatröschen in Balsamicodressing  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemischter Fischteller in Hummersauce  
auf feinen Nudeln

Mango-Cocosschnitte  
auf Fruchtmark und Sorbet

33,00 €

### *Menü 2*

Wildkräutersalat  
mit kanadischem Hummer

Dorade Royalfilet  
auf frischen Pilzen

Birnensorbet

Lammkotelettes mit Aromaten gebraten  
Schupfnudeln

Ziegenkäse  
mit schwarzen Nüssen

Erdbeeren mit grünem Pfeffer  
Grand Marnier-Parfait

85,00 €

ohne Dorade und Käse 57,00 €

### *Kalte Vorspeisen*

Felsenaustern fines de claire auf Eis pro Stück 3,50 €

Feldsalatröschen mit Speck und Croûtons 9,00 €

Wildkräutersalat mit mariniertem Ziegenkäse 13,50 €

Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen, Dillsensauce 13,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Pinienkernen 14,50 €

Bunter Frühlingssalat in Cassisvinaigrette  
mit gebratener Kalbsleber und Pilzen 15,50 €

Gemischter Vorspeisenteller 16,00 €

### *Suppen*

Tafelspitzbrühe mit Flädle 9,00 €

Bärlauchsuppe mit Weinbergschnecken 9,50 €

Entenconsommé mit Kräuterraviolis 11,50 €

Aufgeschlagene Hummersuppe mit Einlage 13,50 €

### **Warme Vorspeisen**

Hausgemachte Ochsenschwanzraviolis  
mit Tomatencoulis und Parmesan 15,50 €

Gratin von kanadischem Hummer  
mit grünem Spargel 23,50 €

### **Fischgerichte**

Skrei Kabeljau in Hummersauce  
Basmati Reis 23,50 €

Dorade Royalfilet mit Aromaten gebraten  
Kartoffeln vom Biohof Zahn 27,00 €

Seeteufel mit frischen Pilzen gebraten  
feine Nudeln 31,50 €

Variation von Edelfischen mit Hummer in Safransauce  
Wildreis 33,50 €

### **Vegetarisch**

Reibekuchenlasagne mit Ratatouillegemüse  
und Schafskäse 17,50 €

Hausgemachte Gnocchis mit grünem Spargel,  
Bärlauch und Kirschtomaten 18,50 €

### **Fleischgerichte**

Kalbsnierchen in Balsamicoessigsauce  
Bratkartoffeln 23,50 €

Maispoulardenbrust in Cocos-Currysauce  
Basmati Reis 23,50 €

Gefüllter Ochsenschwanz in Dornfeldersauce  
Serviettenknödel 25,00 €

Rosa gebratene Entenbrust in Rosmarinjus  
Kartoffelroulade 27,50 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräutersenfkruste  
Gratinkartoffeln 27,50 €

Kalbsrücken mit frischen Morcheln  
handgeschabte Spätzle 31,50 €

Lammrücken mit Aromaten gebraten  
Schupfnudeln 31,50 €