

## Aperitifempfehlung....

---

<b>N</b> egroni... Gin/roter Wermut/Campari ****	9 cl	8,00
<b>Z</b> eit für saure Sinnlichkeit Trinkessig-Elixier vom Doktorenhof ****	2 cl	5,00
<b>E</b> ingelegte Zwetschgen mit Sekt aufgegossen ****	Glas 0,1	6,50
<b>A</b> lkoholfreier Bitter mit Soda oder Orangensaft	Glas 0,1	5,50

## Suppen....

---

<b>R</b> ote Beete Schaumsuppe / Meerrettichklößchen/Schmand	6,00
<b>S</b> chwäbische Festtagsuppe	6,00
<b>P</b> armesanschaumsuppe	7,50

## Vorspeisen ....

---

<b>S</b> alatauswahl vom Buffet <sup>(1),(3),(13)</sup>	7,00
<b>F</b> rische Jakobsmuschel gratiniert	Stk. 5,50
<b>F</b> eldsalat / Pinienkernen / glacierte Birnenschnitz / Gorgonzola	12,00
<b>C</b> arpaccio vom Rinderfilet / Trüffelöl-Marinade / Brochette <sup>(3)</sup>	15,00
<b>C</b> arpaccio und Tartar vom Schwertfisch	17,50

## Regionales Menü

---

Rote Beete- Schaumsuppe

\*\*\*\*

Gefüllte Hirschröllchen /  
Broccoli / Kartoffelplätzchen

\*\*\*\*

Apfelkühle / Vanillesoße / Rahmeis

29,00

---

## Fischmenü

---

Carpaccio und Tartar vom Schwertfisch

\*\*\*\*

Klare Fischsuppe mit Safran und Gemüsestreifen

\*\*\*\*

Hummerravioli auf Meeresfrühtecassoulet

\*\*\*\*

„ Surf & Turf “

Kalbsfilet/Gamba/Jakobsmuschel

confierte Tomaten/ Rissotto

\*\*\*\*

Mousse au chocolate mit Tonkabohne / Rotweineis

64,00

## Vegetarisches....

---

Halloumi gebraten /Pak choi/glacierte Feigen/Cous Cous	19,00
Kräuterseitlinge / Rahmspinat / feine Nudeln	17,00

## Frisch auf den Tisch....

---

Halbe Ente à l'Orange mit  
Rotkraut und Semmelknödel 24,00

Sauerbraten / Rotkohl / Semmelknödel	17,00
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Steinchampignons/ Berner Röst	22,00 kleine Portion 19,00
Schweinefilet / Morchelrahmsose / buntes Gemüse handgeschabte Spätzle	23,00 kleine Portion 20,00
Kalbsleber / Cognac-Dijon-Senfsoße / gebackene Zwiebeln / Parmesan-Kartoffelmousseline	22,00 kleine Portion 19,00
Schwäbischer Rostbraten mit Filderkraut / Maultasche / handgeschabte Spätzle	22,00
Lammrückenfilet „provenzalische Art“ / Ratatouille / Kartoffelgratin	28,50 kleine Portion 25,50

**Greater Omaha Packing Rumpsteak (Strip Loin )** 280 Gramm 29,00  
Whiskeysoße / Berner Soße /  
Bohnenbündchen / Grilltomate / Pommes frites 180 Gramm 26,00

## Wildgerichte....

---

<b>W</b> ildragout / Rahmchampignons / Rotweibirne / handgeschabte Spätzle		21,00
	kleine Portion	18,00
<b>R</b> ehnüßchen rosa gebraten / Morchelrahmsoße / Schupfnudeln / Mandelbrokkoli		29,50
	kleine Portion	26,50

## Aus Flüssen und Seen....

---

<b>D</b> oradenfilet gebraten / confierte Tomaten / gebratene Zucchini / Kartoffelgratin		26,00
	kleine Portion	22,00
<b>W</b> interkabeljau (Skrei) auf Tobinamburmousseline / roten Zwiebeln und Chorizocreme		28,50
	kleine Portion	25,50

<b>C</b> arabineros (Riesengarnele Wildfang) gebraten / gebratene Mango mit Sesam Hummersoße / feine Nudeln /		34,00
	kleine Portion	31,00

## und zum Nachtisch....

---

<b>C</b> rème brûlée / Himbeersorbet		9,50
<b>F</b> ranzösische Apfeltarte / Rahmeis	ab 2 Pers.	p. P. 12,00
<b>M</b> ousse au chocolate mit Tonkabohne / Rotweineis		10,00
<b>S</b> chokoladen-Orangen-Karamelltarte / gebranntes Mandeleis		10,00

*Wünschen Sie anstelle von Beilagen einen Salat vom Buffet, berechnen wir dafür 5,00 €.*