



VORSPEISEN – LES ENTRÉES

**JUNGE SALATBLÄTTER MIT CROUTONS, PINIENKERNEN, GEBRATENEM/
GEHACKTEM EI, GETROCKNETEN TOMATEN UND PARMESANHOBEL
DAZU WAHLWEISE: FRENCHDRESSING, DUNKLES BALSAMICODRESSING,
CIDREDRESSING**

KLEIN: € 5,50/GROSS: € 7,50

**FIN DE CLAIR AUSTERN MIT ZITRONE, PETERSILIE, SCHALOTTEN,
GURKE/DILL, TOMATE/FRÜHLINGSLAUCH UND KAVIAR**

€ 17,00

**FRITTIERTE ROTKRAUT-FRÜHLINGSROLLEN
AUF MARINIERTEN ROSENKOHLBLÄTTERN AN FELDSALAT
UND GEHACKTEN MARONEN**

€ 12,00

**RILLETTE VON DER GANS AUF GEBRATENEM FOCACCIA
AN WINTERVINAIGRETTE MIT LAUCHZWIEBELN,
ROSINEN UND PINIENKERNEN**

€ 14,00

SUPPE – LA SOUPE

**KAROTTEN/INGWER-CRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,
GEBRATENER, ARGENTINISCHER ROTTSCHWANZGARNELE
UND PETERSILIE**

€ 9,00



NUDELGERICHTE – LES PÂTES

VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN

**ROTE BETE-RAVIOLI AN WALNÜSSEN, ZIEGENFRISCHKÄSE,
FELDSALAT, PARMESAN-ESPUMA UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

€ 22,00

**VEGAN: GEFÜLLTER KOHLRABI MIT TOMATENCONCASSÉE,
VEGANEM KÄSE AN KRÄUTERRISOTTO, PESTO UND FELDSALAT**

€ 21,00

FISCHE – LES POISSONS

**ZANDERFILET AUF CRÉMIGER POLENTA
AN BUNTEM GEMÜSE UND TRÜFFELESPUMA**

27,00

**GESCHMORTER PULPO IM TOMATEN-KRÄUTERFOND
AN GEBRATENEN KRÄUTERKARTOFFELN UND JUNGEM GEMÜSE**

€ 28,00



FLEISCH – LA VIANDE

**LAMMFILET AN ROTWEINRISOTTO AUF SAUTIERTEM SPINAT
UND GEBACKENEM RADICCHIO MIT MARSALLAJUS**

27,00

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT
UND KALT ANGERÜHRTE PREISELBEEREN**

€ 22,50

**RINDERFILET AN GRATIN DAUPHINOISE, SAUTIERTEM SPINAT,
SCHALOTTENCONFIT UND KNOBLAUCH MIT BORDEAUXJUS**

€ 31,00

**ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AUF CRÉMIGER PARMESANPOLENTA,
BUNTEM GEMÜSE UND OLIVENJUS**

€ 26,00



DESSERT – LES DESSERTS

**APFEL IM FILUTEIG AN WALNUSSEIS,
SAHNE, MANDELN UND KARAMELSAUCE**

€ 9,50

**KARAMELISIERTER BANANE MIT BAILEYSESPUMA, CRUMBLES,
MANDELN, PISTAZIEN UND BOURBON-VANILLEEIS**

€ 9,50

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
ZIMT, KLASSISCH UND VON DER MANDARINE**

€ 9,00

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50



3-GANG-MENU

**FIN DE CLAIR AUSTERN MIT ZITRONE, PETERSILIE, SCHALOTTEN,
GURKE/DILL, TOMATE/FRÜHLINGSLAUCH UND KAVIAR**

**ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AUF CRÈMIGER PARMESANPOLENTA,
BUNTEM GEMÜSE UND OLIVENJUS**

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
ZIMT, KLASSISCH UND VON DER MANDARINE**

€ 39,50



4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**FRITTIERTE ROTKRAUT-FRÜHLINGSROLLEN
AUF MARINIERTEN ROSENKOHLBLÄTTERN AN FELDSALAT
UND GEHACKTEN MARONEN**

**KAROTTEN/INGWER-CRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,
GEBRATENER, ARGENTINISCHER ROTSCHWANZGARNELE
(AUF WUNSCH AUCH OHNE) UND PETERSILIE**

**ROTE BÈTE-RAVIOLI AN WALNÜSSEN, ZIEGENFRISCHKÄSE,
FELDSALAT, PARMESAN-ESPUMA UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

**APFEL IM FILUTEIG AN WALNUSSEIS,
SAHNE, MANDELN UND KARAMELSAUCE**

€ 43,00



5-GANG-MENU

**RILLETTE VON DER GANS AUF GEBRATENEM FOCACCIA
AN WINTERVINAIGRETTE MIT LAUCHZWIEBELN,
ROSINEN UND PINIENKERNEN**

**KAROTTEN/INGWER-CRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,
GEBRATENER, ARGENTINISCHER ROTSCHWANZGARNELE
UND PETERSILIE**

SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO

**ZANDERFILET AUF CRÉMIGER POLENTA
AN BUNTEM GEMÜSE UND TRÜFFELESPUMA**

**KARAMELISIERTE BANANE MIT BAILEYSESPUMA, CRUMBLES,
MANDELN, PISTAZIEN UND BOURBON-VANILLEEIS**

€ 49,50