



SEPTEMBER 2022

VORSPEISEN – LES ENTRÉES

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

KLEIN: € 7,50/GROSS: € 9,50

**WEINBERGSCHNECKEN, MIT KRÄUTERBUTTER GEBACKEN,
AN GERÖSTETEM KNOBLAUCH-FOCACCIA, FEINEN SALATSPITZEN
UND TOMATENSUGO**

€ 17,50

**CARPACCIO VOM THUNFISCH MIT AVOCADOCRÈME,
SAUCE SICILIENNE, FRISCHEM SALAT UND PARMESAN AN CROSTINI**

€ 18,50

**MIT ZIEGENFRISCHKÄSE GRATINIERTER ZUCCHINI AN
TOMATENCONCASSÉ, PARMESAN, RUCOLA, TAGGIASCHEN OLIVEN
UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

€ 15,00

SUPPE – LA SOUPE

**PIFFERLINGSKRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,
CROUTONS UND PETERSILIE**

€ 9,50



SEPTEMBER 2022

NUDELGERICHTE – LES PÂTES

VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN

**RAVIOLI, MIT STEINPILZFÜLLUNG, AN PARMESANSAUCE, ZWIEBELN,
PETERSILIE, PESTO UND RUCOLASALAT**

€ 25,00

**VEGAN: MIT AUBERGINENCRÈME GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA,
AN VEGANEM FETAKÄSE, KRÄUTERRISOTTO,
SAUCE SICILIENNE UND RUCOLASALAT**

€ 23,00

FISCHE – LES POISSONS

**SEEZUNGE, IM GANZEN SERVIERT MIT SAUTIERTEM SPINAT,
KARTOFFELMOUSSELINE UND WEISSWEINSAUCE**

39,00

**JI HAO LACHS AUF CURCUMARISOTTO, AN BUNTEM GEMÜSE
UND ROTER PAPRIKAJUS**

€ 28,00



SEPTEMBER 2022

FLEISCH – LA VIANDE

**MEDAILLONS VON DER KALBSHÜFTE AUF CRÉMIGER POLENTA,
BUNTEM GEMÜSE UND MARSALLAJUS**

€ 29,00

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

€ 26,00

**GEBRATENE ENTENBRUST AN CURCUMARISOTTO, SAUTIERTEM SPINAT
UND BORDEAUXJUS**

€ 28,00

**IBERICO-SCHWEINEFILET AUF KRÄUTER-KARTOFFELPÜREE,
JUNGEM GEMÜSE UND TRÜFFELJUS**

€ 29,00



SEPTEMBER 2022

DESSERT – LES DESSERTS

**BROMBEERTARTE MIT MANDELMILCH-EISCRÈME
UND BOURBONVANILLE-SAHNE, MIT PISTAZIEN
UND KARMELISIERTEN MANDELN**

€ 11,50

MINZGRANITÉE MIT HIMBEERESPUMA UND FRISCHEN BEEREN

€ 9,50

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
MITTELMEER-PISTAZIE, KLASSISCH UND VON DER QUITTE**

€ 9,50

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50



Fleur de Sel

SEPTEMBER 2022

3-GANG-MENU

**MIT ZIEGENFRISCHKÄSE GRATINIERTER ZUCCHINI AN
TOMATENCONCASSÉ, PARMESAN, RUCOLA, TAGGIASCHEN OLIVEN
UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

**JI HAO LACHS AUF CURCUMARISOTTO, AN BUNTEM GEMÜSE
UND ROTER PAPRIKAJUS**

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
MITTELMEER-PISTAZIE, KLASSISCH UND VON DER QUITTE**

€ 45,00



SEPTEMBER 2022

4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**MIT ZIEGENFRISCHKÄSE GRATINIERTER ZUCCHINI AN
TOMATENCONCASSÉ, PARMESAN, RUCOLA, TAGGIASCHEN OLIVEN
UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

**PFIFFERLINGSKRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,
CROUTONS UND PETERSILIE**

**RAVIOLI, MIT STEINPILZFÜLLUNG, AN PARMESANSAUCE, ZWIEBELN,
PETERSILIE, PESTO UND RUCOLASALAT**

**BROMBEERTARTE MIT MANDELMILCH-EISCRÈME
UND BOURBONVANILLE-SAHNE, MIT PISTAZIEN
UND KARMELISIERTEN MANDELN**

€ 48,00



SEPTEMBER 2022

5-GANG-MENU

**CARPACCIO VOM THUNFISCH MIT AVOCADOCRÈME,
SAUCE SICILIENNE, FRISCHEM SALAT UND PARMESAN AN CROSTINI**

**PIFFERLINGSKRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,
CROUTONS UND PETERSILIE**

SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO

**IBERICO-SCHWEINEFILET AUF KRÄUTER-KARTOFFELPÜREE,
JUNGEM GEMÜSE UND TRÜFFELJUS**

MINZGRANITÉE MIT HIMBEERESPUMA UND FRISCHEN BEEREN

€ 59,50