



Vorspeise

Salzgebackenes Kürbistatar

Geröstete Pastinake | Yuzu-Mayo | flambierte Schalotte | Blatthippe

Schnittlauch Öl | Miso-Velouté

19,-

Flambierte Makrele

Blumenkohlcreme | Mandel Crumble | Petersiliensorbet

Buttermilch-Dill-Sauce | Buchweizencracker

22,00

Taubenbrust

Rote-Bete-Reduktion | Haselnusscreme | eingelegte Urkarotte | Orangengel

26,00

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Tagespreis

Wir servieren zu unseren Vorspeisen unsere hausgemachte Focaccia!

Extras:

Brotkorb für 4,-

Schale mit Olivenöl 3,-

Schale Taggiasca Oliven 6,-



Pasta & Vegetarisch

Kastanien-Cappelletti

Salbei-Beurre-Blanc | confierte Schalotte | Pinienkern Crumble | Aronia Gel

34,-

Amalthée Zucchini

Tomatensud | Zucchini | Fenchel | Karotte | Knoblauch Focaccia | Sauce Rouille

Parmesan Crostini | Yuzu Kaviar | Fenchel-Pastis Gel

32,-

Rote Bete

(vegan)

Schwarzwurzel Püree | Kürbiskern Crumble | gerösteter Lauch | Brombeergel

Gemüse Demi-Glace | Gratin Dauphinois

29,-



Fisch

„Wann immer möglich, verwenden wir täglich Fisch aus nachhaltigem Fang mit MSC-Siegel.

Für verantwortungsvollen Genuss & geprüfte Qualität, der auch unsere Meere schützt.“

Bouillabaisse à la façon du Chef

49,-

Fisch des Tages

Tagespreis

Unsere Fischbeilage des Monats:

Krustentierfond | Zucchini | Fenchel | Karotte | Knoblauch Focaccia | Sauce Rouille

Parmesan Crostini | Yuzu Kaviar | Fenchel-Pastis Gel

Fleisch

„Unser Fleisch stammt aus kontrollierter, nachhaltiger Aufzucht und überzeugt durch höchste Qualität, Frische und Sorgfalt in der Auswahl.“

Brust vom Schwarzfederhuhn

39,-

Rinderfilet

49,-

Kalbsbäckchen

42,-

Unsere Fleischbeilage des Monats:

Schwarzwurzel Püree | Kürbiskern Crumble | gerösteter Lauch | Brombeergel

Demi-Glace | Gratin Dauphinois

Extras:

Süßkartoffel Pommes 8,- | Pommes 6,- | Trüffelmayonnaise 4,50 | Sauciere Jus 9,-



Dessert

Haselnuss-Kaffee Nougat

Meringue | Joghurt Crumble | Feigengel | Pflaumensorbet

16,-

Sorbet des Tages

Sorbet des Tages auf Crémant blanc

7,-

Dessert du Jour

Tagespreis

Assiette de Fromage

(Käsevariation & Feigensenf)

16,-

Triple Creme Frais Trüffel

Französischer Frischkäse aus Kuhmilch

Cremiger Weichkäse mit einem angenehmen sahnigen Geschmack und einer feinen Trüffelnote.

Tomme aux Fleurs

Halbfester französischer Käse aus Kuhmilch

Er kommt meist aus Regionen wie Savoyen oder angrenzenden Berggebieten. Er reift mehrere Wochen bis wenige Monate in Reifekellern und wird mit essbaren Blüten und Kräutern veredelt. Er schmeckt mild bis aromatisch, leicht nussig und cremig. Durch die Blüten bekommt es eine florale Note und ist manchmal leicht süßlich.

Brebirousse d'Argental

Französischer Weichkäse aus Schafsmilch

Dieser cremige Weichkäse stammt aus der Rhône-Alpes-Region und reift nur kurz, wodurch er besonders mild und streichzart bleibt. Sein Geschmack ist sahnig und leicht süßlich mit feiner Schafsmilchnote, während die rötlich gewaschene Rinde eine dezente, leicht würzige Aromatik beiträgt.



3 Gänge Menü

Taubenbrust

Rote-Bete-Reduktion | Haselnusscreme | eingelegte Urkarotte | Orangengel

Bouillabaisse à la façon du Chef

Krustentierfond | Zucchini | Fenchel | Karotte | Knoblauch Focaccia | Sauce Rouille

Parmesan Crostini | Yuzu Kaviar | Fenchel-Pastis Gel

Haselnuss-Kaffee Nougat

Meringue | Joghurt Crumble | Feigengel | Pflaumensorbet

79,-

Passende Weinbegleitung

32,-

„Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass unsere Hauptspeisen nur innerhalb der Menüs austauschbar sind.“

Wir danken für Ihr Verständnis!

Erweitern Sie Ihr Menü mit einer Suppe (11,00€) oder einem Sorbet auf Espuma (6€).



4 Gänge Menü

vegetarisch

Salzgebackenes Kürbistatar

Geröstete Pastinake | Yuzu-Mayo | flambierte Schalotte | Blatthippe
Schnittlauch Öl | Miso-Velouté

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Kastanien-Cappelletti

Salbei-Beurre-Blanc | confierte Schalotte | Pinienkern Crumble | Aronia Gel

Haselnuss-Kaffee Nougat

Meringue | Joghurt Crumble | Feigengel | Pflaumensorbet

74,-

Passende Weinbegleitung

39,-



5 Gänge Menü

Flammbierte Makrele

Blumenkohlcreme | Mandel Crumble | Petersiliensorbet

Buttermilch-Dill-Sauce | Buchweizencracker

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Sorbet

Sorbet du Jour auf Espuma

Kalbsbäckchen

Schwarzwurzel Püree | Kürbiskern Crumble | gerösteter Lauch | Brombeergel

Demi-Glace | Gratin Dauphinois

Dessert du Jour

Tagesdessert

90,-

Passende Weinbegleitung

39,-



La Sélection du Chef

7 Gänge Menü

Salzgebackenes Kürbistatar

Pastinake | Yuzu-Mayo | flambierte Schalotte | Hippe | Schnittlauch Öl | Miso-Velouté

Flambierte Makrele

Blumenkohlcreme | Mandel Crumble | Petersiliensorbet

Buttermilch-Dill-Sauce | Buchweizencracker

La soupe du Chef

Kastanien-Cappelletti

Salbei-Beurre-Blanc | confierte Schalotte | Pinienkern Crumble | Aronia Gel

Sorbet

Sorbet des Tages auf Espuma

Rinderfilet

Schwarzwurzel Püree | Kürbiskern Crumble | gerösteter Lauch | Brombeergel

Demi-Glace | Gratin Dauphinois

Haselnuss-Kaffee Nougat

Meringue | Joghurt Crumble | Feigengel | Pflaumensorbet

145,-

Passende Weinbegleitung

55,-

„Gerne servieren wir Ihnen das Menü auch vegetarisch“