



Vorspeise ...

von einer weltumspannenden Unbeschwertheit: prickelnde **Zitronengras-Ingwer-Kokosmilch-Suppe mit Nougatschaum**. Verschiedenste Zutaten, wie die aufgeschlagene Eisschnee-Honig-Masse oder die Kokosmilch (aromatische, milchige Flüssigkeit, gewonnen aus dem frischen Fruchtfleisches der Palmenfrucht) und das westindischen Lemongras (eine Gewürz- und Heilpflanze mit frisch zitronenartigem Geschmack und einem Hauch von Rosenduft), verleihen dem Gericht ein besonders rundes Aroma mit einer faszinierend-frischen Geschmackskomponente ... 10.50

♦♦ ungarischer Gaumenkitzel: deftig-aromatische **ungarische Bauernsuppe - "magyar paraszt leves" mit Blätterteig-Speck-Flöte**. Diese herzhafte ungarische Spezialität ist eine geschmacksintensive Kreation aus den Hauptzutaten Rüepli, Sellerie, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln und vor allem Paprika Paprika Paprika. Das Ganze lässt die Weiten der Puszta erahnen und zaubert eine über Jahrhunderte altbewährte magyarische Harmonie auf den Teller ... 11.50

♦♦ „comme il est difficile d'être simple“: **Tarte Tatin** (mit Eschalotten, Honig und karamellisiertem Zucker), **serviert mit Salatbouquet und gebratenem Frischkäse in einer Mandelkruste**. In Paris, biensûr, nennt man sie „tarte du chef“ oder „tarte des demoiselles Tatin“. Tarte Tatin ist ursprünglich ein traditioneller französischer Apfelkuchen, der, typisch, „kopfüber“ gebacken wird und so mit einer Karamellschicht überzogen wird. Hier gibt sich eine süß-saure Variante mit Edelpfeffeln und gebratenem, südfranzösischem Ziegen-Käse ein verlockendes Stelldichein: „Soyez les bienvenus“ ...
... als Vorspeise / Hauptgang 15.50 / 23.00

♦♦ Teller frei für unverfälschte Ideen: **Graved Lachs an Dill- Honig-Senf-Sauce**, serviert auf **Wasabi-Lauchsalat**: „Gravlax“ (abgeleitet vom Dänischen: „gravad laks“) heißt wörtlich übersetzt „eingegrabener Lachs“. Diese Methode, gefangenen Lachs einige Wochen haltbar zu machen, entwickelten die Skandinavier schon vor Jahrhunderten. Die Fische wurden nach dem Ausnehmen mit Beizstoffen (trockene Salz-Zucker-Mischung, Dill und weiteren Kräutergewürzen) eingerieben und dann für mehrere Tage in Erdlöchern vergraben (graved). Echter Graved Lachs wird somit nicht geräuchert, sondern durch das Beizen und die Reifung im Kühlschrank haltbar gemacht ...
... als Vorspeise / Hauptgang 18.00 / 25.00

♦♦ zarte „Grünlinge“ bitten zu Tisch: **Potpouri aus marktfrischen Blattsalaten** an wahlweise französischem oder italienischem **Hausmacherdressing**: reich an Vitaminen und Mineralstoffen ist das frische Blattgrün ein klassischer Starter ... 8.50

♦♦ ein beliebte Herbst-Winterklassiker - etwas anders angerichtet: knackiger **„Nüsslersalat“** (Feldsalat) **an Hausmacherdressing** serviert mit **kross gebratenen Specktranchen** und **Baumnuß-Orangen-Crunchy**: der von Oktober bis April geerntete, krautige „Mäuseöhrchen-Salat“ schmeckt herrlich aromatisch und etwas haselnussig. Die knusprigen Crunchy-Flocken setzt dem ganzen die Schlemmerkrone auf ... 14.50

♦♦ **Chnoblibrot maison**: Knoblauch leitet sich vom althochdeutschen Wort „kiloban“ („spalten“) ab und gilt in vielen Ländern als – schwer nachvollziehbar – Aphrodisiakum ... 6.00

♦♦ genussreiche Aufbruchsstimmung mit Suchtgefahr: pffiffiges **Hirschfleisch-Carpaccio an hausgemachtem dunklem Holunder-Chutney**, garniert mit einem **Feldsalatbouquet**: Diese typisch italienische Vorspeise kreierte Guiseppe Cipriani, Besitzer der Harry's Bar in Venedig, 1950 für Contessa Amalia Nani Mocenigo. Benannt hat er seine Kreation aus hauchdünn geschnittenen Scheiben vom Contrefilet nach dem venezianischen Maler Vittore Carpaccio, der berühmt war für seine leuchtenden Rottöne ...
... als Vorspeise / Hauptgang 17.50 / 24.50

♦♦ die Ernte ist eingefahren: pffiffiges **Waldpilzragout auf luftig-knusprigem Blätterteigkissen**, gewürzt mit einer herbstlichen Prise Leidenschaft. Die Kombination von verschiedenen "Waldschwämmen" (Fungi), verfeinert mit aromatischen Kräutern und Rahm kreieren einen vegetarischen Leckerbissen voller Herzhaftigkeit: adieu nebelverhangener Herbstblues ...
... als Vorspeise / Hauptgang 15.80 / 22.80





Hauptgang ...

Herbstferien für den Gaumen - die Liebe zu frischer Pasta vermittelt ein Leben lang mediterrane Lebensfreude: **Trofie Liguri** (specialità regionali genuese) **aglio, olio e peperoncino**. Diese, aus Ligurien stammende und seit über 200 Jahren hergestellte schlanke, verdrehte, spitz zulaufende Pasta-Variation aus Hartweizengries, eignet sich bestens für dieses einfache aus den Abruzzen stammende herb-würzige, aromatische Gericht. Diese Kreation lässt sie die Leidenschaft der wohlduftenden, raffinierten südlichen Gourmetkunst in jedem Bissen erkennen: „buon appetito“ ...

... als Vorspeise / Hauptgang
... mit Blacktiger-Crevetten

15.50 / 20.50
pro Stück 2.50



mehr Meer bitte: **sanft gebratener Wolfsbarsch** (loup de mer) auf **sämigem Mango-Vanille-Rahm-Sauerkraut**, serviert mit **Beilage nach Wahl ***): dieses Gericht ist eine Offenbarung und bezaubert mit seiner charmant ozeanischen Kultur und seiner leichten klassischen Verarbeitung. Die Verschmelzung eines vorzüglich, geschätzten Speisefisches in Verbindung mit weiteren erlesenen Zutaten voller einfachste ätherische Aromen, wie dem durch Milchsäuregärung konservierten Weißkohl, machen aus diesem Fischteller einen anregenden Leckerbissen von schlicht inszenierter „Essthetik“ ...

34.00



ein Hauch von beflügelter Leichtigkeit: zart gebratene **Pouletbrust mit Frischkäse-Spinat-Füllung im Speckmantel**, serviert mit **knackigem Marktgemüse** und **Beilage nach Wahl ***). Gönnen Sie sich ein völlig neues Würzerlebnis! Hier überzeugt die phantasievolle Verwendung des wohl aus Südwestasien stammenden, krautigen Blattgemüses (mit einem hohen Anteil an Mineralien, Vitaminen und Eisen), in Zusammenspiel mit einer nicht oder nur wenig gereiften Frischkäsesorte (mit einem frisch-milden Aroma). Ein leichtes Gericht voller Herzhaftigkeit ...

27.50



die Grandezza liegt in der vornehmen Einfachheit: zart rosa gebratenes **Bisonfilet-Medaillon an Bourbon Whiskey-Sauce** serviert mit **marktfischem Gemüse** und **Beilage nach Wahl ***): die erstklassige Würze des feinfaserigen Fleisches des „Wildrindes“ im Einklang mit dem rauchig amerikanischen Kentucky Whiskey (ein hochprozentiges Destillat (hergestellt aus einer mindestens 51% Mais enthaltenden Getreidemischung) welches in angekohlten Holzfässern aus amerikanischer Weiß-Eiche "ausreift") sind von einer ausgeklügelten Raffinesse! Kurz, eine Küche ohne „Chichi“ ist zwar unspektakulär, aber wahrlich (k)ein Eiland der Aromen ...

47.00



ein Fest für die Sinne: rosa gebratenes **Lammierstück unter „Läckerlikruste“** an raffinierter **Schwarzer Johannisbeer-Sauce**, serviert mit **Marktgemüsegarnitur** und **Beilage nach Wahl ***): die delicate Würze des Lammfleisches, im Zusammenspiel mit den berühmten Basler Läckerli (ein lebkuchenartiges Gebäck, hergestellt unter anderem mit Weizenmehl, Honig, Früchten und Nüssen) und dem frischen, herb-säuerlichen Aroma der Cassisbeere regen nicht nur phantasievoll den Gaumen an, sondern sprechen auch die Genießer-Seele an ...

38.50



unverfälscht-aromatisch-herzhaft: zart rosa gebratenes **Schweinsfiletmedaillon an Steinpilz-Sauce**, serviert auf **Gemüsegarnitur** sowie **Beilage nach Wahl ***): die einfache, klassische und geradlinige Verarbeitung unverfälschter Zutaten, wie dem besonders in Mitteleuropa beliebten Delikatesspilz aus der Gattung der "Dickröhrlinge" (Boletus), mit seinem nussigen, milden aber dennoch intensiven Geschmack, und seinem, im Gegensatz zu den meisten anderen Pilzen, festen und weißen "Fleisch", verleihen diesem Gericht eine charaktervolle Note und veredeln es zu einem unaufgeregten Leckerbissen, der mit seiner natürlichen Raffinesse überzeugt ...

29.50

*) Beilagen: **Kartoffelgratin / Ringelrites / Spätzle / Reis**

