



**Vorspeise ...**

so lecker schmeckt Sommer: **Radieschen-Suppe mit Noilly Prat und geräuchertem Forellenfilet.** Radieschen (lat. *radix* "Wurzel"), die sich in Europa erst im 16. Jahrh. etabliert haben, verdanken ihren typischen Geschmack hochwirksamen Senfölen, haben viele Vitamine und gelten als Geheimwaffe gegen Bakterien und Pilze. Die kleinroten Rettichexemplare sind ein rundum gesunder Genuss und in Kombination mit dem Noilly Prat (einem aromatischen französischen Wermut) eine charaktervolle, aromatische Entdeckung, die Frische in Ihrer verführerischsten Form zelebriert ... 12.80

♦♦  
von einer weltumspannenden Unbeschwertheit: prickelnde **Zitronengras-Limetten-Kokosmilch-Suppe mit gebratenem Pouletspiesschen.** Verschiedenste Zutaten, wie die aromatischen Basisblätter des westindischen Lemongrasses (eine Gewürz- und Heilpflanze mit frisch zitronenartigem Geschmack und einem Hauch von Rosenduft) oder die Kokosmilch (aromatische, milchige Flüssigkeit, gewonnen aus dem frischen Fruchtfleisch der Palmenfrucht), verleihen dem Gericht ein besonders rundes Aroma mit einer faszinierenden Geschmackskomponente ... 13.50

♦♦  
„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 / 23.50

♦♦  
zarte „Grünlinge“ bitten zu Tisch: **Potpourri aus marktfrischen Blattsalaten** an wahlweise französischem oder italienischem **Hausmacherdressing:** reich an Vitaminen und Mineralstoffen ist das frische Blattgrün ein klassischer Starter ... 9.00

♦♦  
Gaumenreise in den Garten Eden: **marokkanischer Gurkensalat mit Zimt, Möhrensalat mit Orangenblütenwasser und lauwarmen karamellisierten Cherry-Tomatensalat mit Honig und Sesam:** Haben Sie Lust auf orientalische Küchenmagie, den Duft Asiens und exotische Gewürze aus dem Morgenland? Dann lassen Sie sich auf der kulinarischen Seidenstraße in ferne Länder entführen: nie waren Farben so leuchtend, nie Düfte so verlockend und lebendig ... 12.80

♦♦  
**Chnolibrot 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: pffiffig-beschwipstes „**Beefsteak Tatar**“ (Rindstatar), wahlweise mit Cognac oder Calvados verfeinert, serviert mit **getoasteten mediterranen Brotscheiben.** Der Name dieses Gerichts spielt auf die Tataren an, denen in alten Berichten nachgesagt wird, sie hätten rohe Fleischstücke unter ihren Sätteln mürbe geritten. Geblieben ist die feine Zartheit dieses hochwertigen und fettarmen, fein zerkleinerten Muskelfleisches (Filet). Frühlingsmüdigkeit ade! ...  
... als Vorspeise / Hauptgang 18.50 / 28.50

♦♦  
Teller frei für unverfälschte Ideen: **Rauchlachs-Gemüse-Kohlrabimeerrettich Tatar** mit **Honig-Balsamico-Dill-Sauce** auf knackigem **Salatbouquet:** ein „Löffelhäppchen“ der besonderen Art. Der sich bei der Wanderung zum und vom Meer zurück zum Laichen in Süßgewässern stark physiologisch an die unterschiedlichen Salzwasserkonzentrationen anpassende Lachs, mit seinem orangen bis dunkelrotem Fleisch, gehört zu den meist geschätzten Speisefischen der Welt und vermittelt, in Kombination mit Avocado und Gemüse, eine verlockende, wohligh mündende Unbekümmertheit ...  
... als Vorspeise / Hauptgang 17.50 / 25.00





## Hauptgang ...

Ferien für den Gaumen: die Liebe zu frischer Pasta vermittelt ein Leben lang südliche Lebensfreude: hausgemachte, in Olivenöl geschwenkte **Bio Ricotta-Kräuter-Quadrolini** und **Ricotta-Zitronen-Rondellen im Eierteig**, serviert mit **Basilikumpesto** und **konfierten Cherrytomaten**: diese, der italienischen Kochkultur huldigenden Ravioli lassen die Leidenschaft der wohlduftenden, raffinierten südlichen Gourmetkunst in jedem Bissen erkennen: „buon appetito“ ...

... als Vorspeise 17.80  
... als Hauptgang 23.80

◆◆

mehr Meer bitte: sanft gebratenes **Fischmedaillon** (Tagesangebot) und **Blacktiger-Crevetten** auf im Olivenöl **gebratenem Fenchel** an leicht pikanter **Orangen-Weisswein-Sauce** mit einem Hauch von Vanille, serviert mit **Beilage nach Wahl** \*): dieses Gericht ist eine Offenbarung und bezaubert mit seiner charmant-ozeanischen Kultur sowie seiner leichten, klassischen Verarbeitung. Die Verschmelzung eines vorzüglich, geschätzten Speisefisches, in Kombination mit weiteren erlesenen Zutaten voller einfachster ätherischer Aromen, wie die der Zitrusfrucht "Apfelsine", machen aus diesem Fischsteller einen Leckerbissen von schlicht inszenierter „Essthetik“ ...

35.00

◆◆

ein Hauch von beflügelter Leichtigkeit: zart gebratene **Pouletbrust mit Kräuter-Dörrtomaten-Frischkäse-Füllung im Speckmantel**, serviert mit **knackigem Sommergemüse** und **Beilage nach Wahl** \*). Gönnen Sie sich ein völlig neues Würzerlebnis! Hier überzeugt die phantasievolle Verwendung von wohlduftenden Gartenkräutern und den, mit Meersalz bestreuten, sonnengetrockneten "Paradiesäpfel", in Zusammenspiel mit einem milden, italienischen Frischkäse. Ein leichtes Gericht voller sommerlicher Herzhaftigkeit ...

27.50

◆◆

die Grandezza liegt in der vornehmen Einfachheit: zart rosa gebratenes **Bisonfilet-Medaillon** an **Calvados-Sauce** serviert mit **marktfischem Gemüse** und **Beilage nach Wahl** \*): die erstklassige Würze des feinfaserigen Fleisches des „Wildrindes“ im Einklang mit dem wohlduftenden **Calvados** (ein hochprozentiger, bernsteinfarbener Brantwein aus der Normandie) sind von einer bescheidenen Raffinesse! Kurz, eine Küche ohne „Chichi“ ist zwar unspektakulär, macht aber aus diesem Gericht wahrlich (k)ein Eiland der Aromen ...

47.50

◆◆

ein Fest für die Sinne: rosa gebratenes **Kalbskotelett** unter **"Nusskern-Sommerkräuter-Kruste"** an raffiniertem **Marsala-Balsamico-Jus**, serviert mit **Marktgemüsegarnitur** und **Beilage nach Wahl** \*): die delikate Würze des Jungrindfleisches, der verführerische, frische Duft und Geschmack der Wildkräuter, das nussige Aroma der "Schliessfrüchte", der berühmte italienischen Likörwein (nach der gleichnamigen sizilianischen Hafenstadt benannt) und der "Aceto balsamico" (ein dunkelbrauner, im Geschmack süßsaurer Essig aus der italienischen Provinz Modena), kreieren zusammen ein geschmackreiches Kaleidoskop an lukullischen Aromen ...

39.80

◆◆

unverfälscht-lecker-schmackhaft: sanft rosa gebratenes, mariniertes **Lammnierstück** an raffinierter **Minzen-Limeetten-Sauce**, serviert mit **Gemüsegarnitur** und **Beilage nach Wahl** \*): die delikate Würze des Lammfleisches, im Zusammenspiel mit dem sehr aromatischen, auf der Nordhalbkugel beheimateten Lippenblütengewächses (Mentha) und der intensiven, würzig-sauren Note der Zitrusfrucht (kleine Limone), regen phantasievoll den Geniesser-Gaumen an ...

34.00

\*) Beilagen: sämiger **Polenta-Auflauf** / **Ringelfrites** / **Trofie Liguri** (Hartweizengriessnudeln) / **Weisswein-Risotto**

