



Vorspeise ...

von einer sommerlichen Unbeschwertheit: erfrischend-aromatische **Gazpacho Andaluz mit Feta** und **Weissbrotcroûtons**. Diese südspanische Suppe aus ungekochtem Gemüse, ist eine geschmackvolle, hochsommerliche Kreation, hergestellt aus den Hauptzutaten wie der Salatgurke, Tomaten, grünen Peperoni, Knoblauch, Essig und Olivenöl. Der kleingewürfelte Feta gibt dem Ganzen zudem einen Touch griechischen Flairs und zaubert eine über Jahrhunderte altbewährte iberisch-genussvolle Harmonie auf den Teller ...

11.50



gehaltvoller Gaumenkitzel: **Safran-Fischsuppe** mit **Blätterteigfischli**. Der hauptsächlich in Afghanistan, Iran, Kaschmir, Südeuropa und Marokko angebaute, und in aufwendiger Handarbeit geerntete Safran (arab. "das Gelbe") zählt zu den teuersten Gewürzen überhaupt: für ein Kilo Safran (gewonnen aus den süß-aromatischen Griffel der Krokusblüte) braucht es bis zu 200'000 Blüten des im Herbst violett blühenden Schwertliliengewächses. Hier veredelt das auch als "rotes Gold" bezeichnete Gewürz die schmackhafte Fischsuppe zu einem Gaumen-Highlight ...

13.00



„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 Edelpfeffern und gebratenem, südfrenchischem Ziegen-Käse ein verlockendes Stelldichein: „Soyez les bienvenus“ ...

... als Vorspeise / Hauptgang

15.50 / 23.50



Teller frei für unverfälschte Ideen: **Rauchlachs-Gemüse-Guacamole Tatar** mit **Honig-Dill-Balsamico-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, wohlig mundende Unbekümmertheit ...

... als Vorspeise / Hauptgang

17.00 / 24.50



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



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

6.00



Muntermacher, gewürzt mit einer Prise Leidenschaft: pfiffig-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). Frühlingssmüdigkeit ade! ...

... als Vorspeise / Hauptgang

18.50 / 28.50



genussreiche Aufbruchsstimmung mit Suchtgefahr: pfiffiges **Rindfleisch-Carpaccio an hausgemachtem dunklem Holunder-Chutney**, garniert mit einem **Ruccolasalatbouquet**: 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

16.50 / 23.50



ein kleines Gaumen Highlight: **geräuchertes Forellenfilet** auf knackigem **Jung-Spinat** an unwiderstehlichem **Dattel-Dressing**: der von März bis Juni geerntete, krautige Vorsommerspinat schmeckt herrlich aromatisch und knackig frisch. Das Dressing der golden- bis bernsteinfarbenen, fruchtig-süßen, nach Honig und Karamell schmeckenden Dattel, mit ihrem saftig, bissfesten Fruchtfleisch, setzt dem Ganzen die Schlemmerkrone auf ...

14.50





Hauptgang ...

Ferien für den Gaumen - die Liebe zu frischer Pasta vermittelt ein Leben lang südliche Lebensfreude: hausgemachte **All'arrabiata-Quadrolini** und **Ricotta-Kräuter-Quadrolini im Eierteig** an **Basilikumpesto** und **konfierten Cherrytomaten**: diese, der italienischen Kochkultur huldigende Ravioli lassen die Leidenschaft der wohlduftenden, raffinierten südlichen Gourmetkunst in jedem Bissen erkennen: „buon appetito“ ...

... als Vorspeise 17.50
... als Hauptgang 23.50



mehr Meer bitte: sanft gebratenes **Seeteufelmedaillon** (Baudroie) und **Blacktiger-Crevetten** auf **leicht pikantem Orangen-Fenchel Gemüse**, 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 einfachster ätherischer Aromen, wie die durch Kreuzung von Mandarine und Pampelmuse entstandene süßlich-herbe Zitrusfrucht, oder der aromatischen, mediterranen "krautigen" Kulturpflanze, machen aus diesem Fischteller einen farbgewaltigen, anregenden Leckerbissen von schlicht inszenierter „Essthetik“ ...

34.00



ein Hauch von beflügelter Leichtigkeit: zart gebratene **Pouletbrust mit Dörrtomaten-Kräuter-Frischkäse-Füllung im Speckmantel**, serviert mit **knackigem Marktgemüse** und **Beilage nach Wahl ***). Gönnen Sie sich ein völlig neues Würzerlebnis! Hier überzeugt die phantasievolle Verwendung des ursprünglich in Südamerika beheimateten Nachtschattengewächses, dass lange als Liebesapfel oder Goldapfel (daher der italienisch Name "pomodoro") bezeichnet wurde, in Zusammenspiel mit einer nicht oder nur wenig gereiften Frischkäsesorte, mit einem frisch-milden Aroma und Gartenkräutern. Ein leichtes, sommerliches Gericht voller 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 Branntwein 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 ...

47.00



ein Fest für die Sinne: rosa gebratenes **Lammnierstück unter „Dörraprikosen-Minze-Pinienkernen-Kruste“** an raffiniertem **Marsala-Balsamico-Jus**, serviert mit **Marktgemüsegar nitur** und **Beilage nach Wahl ***): die delikate Würze des Lammfleisches, im Zusammenspiel mit dem berühmten italienischen Likörwein (nach der gleichnamigen sizilianischen Hafenstadt benannt), und dem "Aceto balsamico" (ein dunkelbrauner, im Geschmack süßsaurer Essig aus der italienischen Provinz Modena), kreieren ein geschmackreiches Kaleidoskop an lukullischen Aromen, die phantasievoll den Gaumen anregen und die Genießer-Seele ansprechen ...

37.00



unverfälscht-lecker-schmackhaft: zart rosa gebratenes **Schweinsfiletmedaillon** an raffinierter **"Eierschwämmli"-Sauce**, serviert auf **Gemüsegar nitur** sowie **Beilage nach Wahl ***): hier gelingt eine einfache, klassische und geradlinige Verarbeitung unverfälschter Zutaten. Die milde Würze des Schweinefleisches, im Zusammenspiel mit dem mild fruchtig bis pfefferig schmeckenden dottergelben "echten Pfifferlings" oder "Rehling", verleiht diesem Gericht eine charaktervolle Note und veredeln es zu einem unaufgeregten Leckerbissen, der mit seiner natürlichen Raffinesse überzeugt ...

32.00

*) Beilagen: **Kartoffelgratin / Ringelfrites / Trofie Liguri** (Hartweizengries-Pasta) / **Limetten-Risotto**

