



Vorspeise ...

von einer vorfrühlingshaften Unbeschwertheit: **rote Linsen-Rahm-Suppe mit Kresse und gebratenem Poulet-Spiesschen**. Verschiedenste Zutaten, wie die leicht verdauliche und seit dem Beginn des Ackerbaus als Hauptnutzpflanze kultivierte Linse, welche mit einem hohen Eiweiß- und Zinkgehalt wichtigen Bestandteile für Ernährung und Stoffwechsel liefert, in Kombination mit Kresse, Gemüsebouillon und Rahm, geben dem Ganzen einen betörenden Wohlgeschmack und zaubern eine Harmonie faszinierender Aromen auf den Teller ... 11.50



einnehmender asiatischer Gaumenkitzel: prickelnde **Zitronengras-Kokosmilch-Suppe mit gebratener Blacktiger-Crevette**. Verschiedenste Zutaten, wie die Kokosmilch (aromatische, milchige Flüssigkeit, gewonnen aus dem frischen Fruchtfleisches der Palmenfrucht) und das westindischen Lemongras (einer Gewürz- und Heilpflanze mit frisch zitronenartigem Geschmack und einem Hauch von Rosenduft), verleihen dem Gericht ein besonders rundes Aroma mit weltumspannenden, faszinierend-frischen Geschmackskomponenten ... 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 / 23.00



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, wohl-mundende Unbekümmertheit ... als Vorspeise / Hauptgang 16.50 / 24.00



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



ein kleines Gaumen Highlight: **geräuchertes Forellenfilet** auf knackigem **Jung-Spinat** an unwiderstehlichem **Dattel-Dressing**: der von März bis Mai geerntete, krautige Frühlingsspinat schmeckt herrlich aromatisch und knackig frisch. Das Dressing der golden- bis bernsteinfarbene, fruchtig-süße, nach Honig und Karamell schmeckende Dattel, mit ihrem saftig, bissfesten Fruchtfleisch, setzt dem Ganzen die Schlemmerkrone auf ... 13.00



genussreiche Aufbruchsstimmung mit Suchtgefahr: pffiffiges **Rinds-Carpaccio an Preiselbeer-Vinaigrette garniert mit einem Feldsalatbouquet**: Diese typisch italienische Vorspeise kreierte Giuseppe Cipriani, der 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. Herbstblues ade!... als Vorspeise / Hauptgang 17.50 / 25.00



genussreiche Aufbruchsstimmung mit Suchtgefahr: pffiffig-beschwipstes „**Beefsteak Tatar**“ (Rindstatar), wahlweise mit **Cognac oder Calvados** verfeinert, serviert mit **getoasteten mediterranen Brotscheiben**. Der Namen 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, sehnenfreien und fettarmen, fein zerkleinerten Muskelfleisches (Filet). Frühlingsmüdigkeit ade! ... als Vorspeise / Hauptgang 18.50 / 28.50



klassischer Muntermacher, gewürzt mit einer Prise Leidenschaft: **Crevettensalat mit frischer Ananas und Avocado an trefflich abgestimmter Cocktailsauce**. Hier trifft Südamerika auf den Orient. Die als Delikatesse geschätzten und vorwiegend im Indischen Ozean beheimateten Garnelen, in Kombination mit der süßlichen Fruchtsäure der 1493 von Columbus vor Guadeloupe als Pinienzapfen verglichenen Obstpflanze (die bis zur Reife ca. vier Jahre braucht und nach der Ernte nicht nachreift), ergänzen sich hervorragend mit der ursprünglich aus Mexico stammenden "Butterbirne"... 17.50





Hauptgang ...

Ferien für den Gaumen - die Liebe zu frischer Pasta vermittelt ein Leben lang südliche Lebensfreude: hausgemachte **Bärlauch-Quadrolini mit Cashew-Nüssen** und **Grünpargelrondellen im Orangenteig an Kräuterpesto** 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 gebratene Blacktiger-Crevetten und Fischfilet (Tagesangebot)** 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 einfachste ätherische Aromen, wie die durch Kreuzung von Mandarine und Pampelmuse entstandene süßlich-herbe Zitrusfrucht, machen aus diesem Fischsteller einen farbgewaltigen, anregenden Leckerbissen von schlicht inszenierter „Essthetik“ ...

32.00

◆◆
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

◆◆
ein Fest für die Sinne: sanft gebratenes **Schweinsfilet-Medailion** an raffinierter **Cassis-Portwein-Sauce**, serviert mit **Marktgemüse** und **Beilage nach Wahl ***): phantasievoll gelingt es hier, die milde Würze des Schweinefleisches im Zusammenspiel mit dem berühmten, aus dem Dourotal stammenden, hochwertigen Portugiesischen Süßwein in Einklang mit dem fruchtig-herb-säuerlichen Aroma der schwarzen Johannisbeere, mit ihrem hohen Vitamin C Gehalt, zu bringen und phantasievoll zu kombinieren. So wird nicht nur der Gaumen ange-regt, sondern auch die Genießer-Seele angesprochen ...

29.50

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

46.00

◆◆
kreativer Gaumenreigen: zart rosa gebratene **Entenbrust an Amarenakirschen-Jamaika-pfeffer-Sauce**, serviert auf **Gemüsegarnitur** sowie **Beilage nach Wahl ***): die Ente gilt in der finnischen Mythologie als Erschafferin der Welt, im Buddhismus steht der "Gänsevogel" als Sinnbild für die Unterdrückung des Bösen. Durch die Zugabe verschiedenster Zutaten, wie der Frucht des "Rosengewächses" (einer dunklen Kirsche, die in Sirup aus Mandellikör und Bittermandelöl eingelegt wird) und des "Nelkenpfeffers" (entdeckt auf den Antillen durch Christoph Kolumbus), wird das Ganze zu einem Leckerbissen veredelt, der mit seiner unverfälschten Raffinesse überzeugt ...

32.50

*) Beilagen: **Kartoffelgratin / Ringelrites / hausgemachte Bärlauch-Spätzli / Weisswein-Risotto**

