



Menu vom 02. September 2025

Liebe Gäste

Aus den nachfolgenden Gängen dürfen Sie sich gerne
Ihr eigenes Menu zusammenstellen.
Für eine Reservation bis 13.00 Uhr an der Réception sind wir Ihnen sehr dankbar.
Restaurant geöffnet von 18.30 Uhr – Küchenannahmeschluss 20.30 Uhr.
Bun appetit!

Antipasti

Knackiger Sommersalat | Gemüse | Croûtons | Geröstete Kerne
Dressings: Sesam-Ingwer | French | Balsamico
Geräucherte Entenbrust | Radicchio | Grüner Apfel | Himbeere Schokolade
Miso Aubergine | Cashew Frischkäse | Zucchini
Toskanischer Brotsalat «Panzanella» | Makrele | Basilikum-Dressing
Marinierter Kohlrabi | Sonnenblumen Crème | Trauben
Gegrillte Paprika | Veganer Ricotta | Romesco-Sauce | Kräutersalat Rauch-Mandeln
Kalbs Tatar »Mediterrane Art« | Getrocknete Tomaten | Pinienkerne Artischocken | Parmesan

Suppe | Saft

Garten-Kräuter-Suppe | Steinpilze | Croûtons | Kräuter
Heu-Wiesensuppe | Speck | Bergkartoffeln
Tutti Frutti Smoothie

Vorspeisen

Tagliarini | Eierschwämmli | Rahm | Kräuter | Tomate
Geräucherter Kohlrabi | Erbsen-Wasabi-Püree | Wakame | Teriyaki Wildreis
Ravioli | Käse | Eingelegte Birne | Salbei-Butter
Eglifilet im Backteig | Mini-Lattich | Sauce Gribiche

Hauptgänge

Steinbutt Filet | Schmorgurken | Dashi-Beurre Blanc | Kartoffel
Flat Iron „Tagliata“ vom Schweizer Rind | Gerösteter Blumenkohl | Lauch | Chimichurri
*Rotes Thai Curry | Wokgemüse | Planted Chicken | Reis
*Dieses Gericht können Sie auch wahlweise mit Poulet oder Steinbutt wählen.

Zanderfilet «Badische Art» | Schnittlauch-Stampf | Mangold
Zitronen-Risotto | Gefüllte Zucchini-Blüte
Tagliata vom Hirsch | Eierschwämmli | Cranberry | Mangold | Maluns

Dessert und Käse

Schokoladen-Thymian-Mousse | Cassis-Sorbet | Cassis-Gelee
Veganer Macaron | Himbeer-Sorbet | Rosen-Crème
Affogato | Vanilleglacé | Espresso | Nusstorte
Käseauswahl | Birnenbrot | Chutney
Veganer Käse | Chutney
Karamellisierter Apfel | Sablè-Breton | Meerrettich-Glacé
Pfirsich Haeberlin | Pochierter Pfirsich | Sabayon | Pistazien-Glacé