

à la carte - restaurant terrasse

zum starten

Marktsalat mit Sprossen und Kräutern	10.50
Nüsslersalat mit sautierten Pilzen und Kräutervinaigrette	16.50
Rucolasalat mit Flusskrebsen , Chili, Koriander und Limetten	21.50
Lachstatar mit Kapern, Meerrettich, Schalotten, Dill und Petersilie	19.50
Kürbis-Ingwersuppe	12.50

kleine spezialitäten

Spaghetti mit Miesmuscheln marinière	19.50	24.50
Risotto mit Avocado, grünem Curry und gebratenem Tofu	23.50	28.50
Couscous mit grilliertem Gemüsespiess und Kräuterjoghurt	27.50	
Zitronengrassuppe mit Reismudeln und Crevetten	19.50	24.50

fische aus see und meer

Zander im Tempurateig gebacken mit Rosmarinkartoffeln und Sauce Tartare	26.50	31.50
Lachsforellenfilets mit Orangensauce, Tomaten, Zwiebeln Basilikum, Stangensellerie, Kerbel und Risotto		37.50
Grillierter Thunfisch mit Grapefruit, Pistazien, Minze und Ratatouille		39.50
Red Snapper gebraten, mit Zitronengras, Kokosmilch, rotem Curry, Avocado und schwarzen Linsen		38.50

geflügel und fleisch

Maispoularde mit Honig, Weisswein, Lavendel, Mango und Rucola-Risotto		37.50
Kaninchenspiess mit Speck, schwarzen Oliven, Mandeln, Rosmarin, Petersilie und gebratenen Kartoffeln		34.50
Lamm-Tagine mit Pflaumen, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Kümmel, Kardamom, Minze, Mandeln und Couscous	35.00	39.50
Angus Beef Entrecôte grilliert, in Tranchen geschnitten mit Pommery-Senfkräutersauce und Pommes allumettes		45.50

desserts

Crème brûlée provençale mit Lavendel		11.50
Ballon Framboise mit Joghurtglace		13.50
Dunkles Schokoladen-Mousse mit Doppelrahm		14.50
Kirschenkompott mit Zimt, Vanilleglace und karamelisierten Chips		14.50
Giolito-Glacen und Sorbets	Kugel	4.00

käse

Brie de Meaux, Roquefort, Gruyère, Taleggio	13.50	18.50
--	-------	-------

apéritifs

Blanc Cassis		7.00
Prosecco d.V. DOC, Extra Dry, Althea		8.50
Sprizzetto Aperol mit Weisswein und Mineralwasser		12.00
Flûte de Champagne Mercier		14.00

mineralwasser und bier

Arkina mit Kohlensäure	35cl	4.60
Arkina mit und ohne Kohlensäure	50cl	6.00
Carlsberg offen	25cl	4.50
Schneider Weisse offen	30cl 5.50	50cl 8.50
Cardinal Spezial	33cl	5.50
Carlsberg (alkoholfrei)	33cl	5.80

weine

	10cl	75cl
weiss		
Télero Salento, Cantele, Puglia		
Bombino	5.50	39.00
Entre deux mers DOC, Chateau les Tuileries		
Sauvignon Blanc, Semillion	6.00	42.00
Burgenland Weiss, Schönberger, Burgenland		
Grüner Veltliner	6.50	45.00
Champanel Grand Cru AOC, Cruchon, Vaud		
Chasselas	7.00	49.00
Senori de Rubios DO, Rias Baixas, Galicia		
Albarino	7.50	52.00
Roero Arneis DOC, Cornarea, Piemonte		
Arneis	8.00	58.00
rot		
Negroamaro Salento IGT, Cantele, Puglia		
Negroamaro	6.00	42.00
Les Brigueires, Côtes du Rhône Village, Piugier		
Grenache	6.50	45.00
Tinto da Anfora, Bacalhoa, Alentejo, Portugal		
Aragones, Trincadeira	7.00	49.00
Rejadorada Roble, Toro		
Tinta de Toro (Tempranillo)	7.50	52.00
Rungg Südtiroler Cuvée, Tramin		
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	8.50	59.00
Pinot Noir, Irene Grünenfelder, Graubünden		
Pinot Noir	10.50	79.00