
DER CHEF EMPFIEHLT:

(VEGI)

PENNE ALLA FIORENTINA

*An feiner Rahmsauce mit Gorgonzola und Blattspinat
parfumiert mit Williams, garniert mit Honig- Birnen und Baumnüssen*
26.00

SAFTIGES SCHWEINSSTEAK 200g

AN KRÄFTIGER MORCHEL-COGNAC-SAUCE

begleitet von Basilikum-Tagliarini und schöne Gemüse garnitur
37.00

KALBSLEBERLI AN BALSAMICOSAUCE

*In Butter rosa gebraten, mit Marsala, Balsamico und feinen Kräutern
hausgemachte Butter-Rösti, Kürbisecken, Broccoli & gedünstete Zwergtomaten*
39.50

REHMEDAILLONS „GRAND-MARNIER“

*Rosa gebratene Rehschnitzel, mit Orangen und Ingwer,
an Grand-Marnier-Sauce begleitet von feinem Kürbis-Risotto, gebratene
Pfifferlinge schöne Gemüse garnitur und karamellisierten Kastanien*
43.00

REHGESCHNETZELTES „FÖRSTER ART“

*Mit Pfifferlingen, Trauben, Brotroutons und Speckwürfeln
an einer delikaten Cognacsauce dazu Butter-Spätzli
Gemüse garnitur, Zimtapfel und karamellierte Kastanien*
39.50

VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT		10.00
GEMISCHTER SALAT		12.50
<i>Marktfrische assortierte Gemüse- und Blattsalatcreation</i>		
NÜSSLISALAT MIT EI		12.50
NÜSSLISALAT MIT CHAMPIGNONS		14.50
<i>Speckwürfeli und Brotcroutons</i>		
HERBSTLICHE SALATKOMPOSITION		14.50
<i>Trauben, Nüsse und grillierte Kaktusfeigen, an feinstem Haselnussöl</i>		
LAUWARME CREVETTEN "GARIBALDI"		19.50
<i>Erfrischende Riesen-Crevetten, mit Melonen-Perlen, Zucchiniestreifen, Wodka und wilde Minze</i>		
ANTIPASTO "DELIZIA"		19.50
<i>Parma-Schinken, Chorizio, „Bruschetta Mediterrana“ mit Tomaten, Oliven & Frischkäse sowie hausgemachtes Grillgemüse - Antipasti</i>		
BEEFSTEAK TATAR MIT WHISKY	21.50	31.50
<i>Von mild bis feurig nach Ihrer Wahl, Toast und Butter</i>		
CARPACCIO VOM BLACK-ANGUS-RINDSFILET		24.50
<i>Butterzarte hauchdünne Scheiben von Hand geschnitten, mit Rucola und Champignons an Limetten-Olivenöl-Vinaigrette mit Parmesanflocken</i>		

SUPPE

PIKANTE CURRY-KÜRBISCREMESUPPE		12.50
<i>Mit Amaretto-Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen</i>		
TOMATENCREMESÜPPCHEN		12.50
<i>Basilikum-Oliven-Rahmwölcken & parfümiert mit Gin!</i>		
ZITRONENGRASSUPPE MIT SAFRANFÄDEN		22.50
<i>Black Tigre- Crevette frische Muscheln, Gemüse & Pernod</i>		

LECKERE - PASTA - GERICHTE

SOWIE CREATION FÜR VEGI'S

PILZ-STROGANOFF <i>Mit gebratenen Pilzen und hausgemachter Butter-Rösti begleitet von Gemüse garnitur und Grill-Ananas</i>	(VEGI)	29.50
INSALATA „GIGANTE“ <i>Assortierte Salate, gebratene Champignons, Frischkäse, Ei, Früchte, & Grillkartoffeln mit Crème fraîche</i>	(VEGI)	24.50
PENNE PICCANTE ALLA SICILIANA <i>Mit Auberginenstreifen, Rucola, Peperoncini Tomaten und Frischkäse</i>	(VEGI)	24.50
FUSILLI AL TONNO <i>Feine Pasta mit Thunfisch ,Zuchettistreifen, Cantadou grüne Pfefferkörner, Kapern, Rucola und Rahm</i>		25.50
SPAGHETTI ROSATO "CHEF" <i>Mit zartem Kalbsgeschnetzeltem, Steinpilzen, Champignons Rosato-Sauce und sonnengetrockneten Tomaten & Frischkäse</i>		32.50
TAGLIATELLE "GOURMET" <i>mit Irland- Black-Angus- Rindsfiletstreifen, Spargelspitzen, Waldpilzen, Sesam & Balsamico</i>		39.50

FRISCHE FISCHE AM STÜCK

Wir präsentieren – Sie wählen!

Loup de mer et Dorode

Ganzer Wolfsbarsch und Goldbrasse

*Begleitet von frischen Muscheln, Pilzen
und Kartoffeln an Jogurt-Pfefferminze-Sauce*

***Der Fisch wird im Restaurant filetiert.
Plattenservice mit reichlicher Gemüseauswahl!***

KNUSPRIG GEBACKENE EGLIFILETS 36.50

*Mit assortierten gemischten Salaten, begleitet von Grill- Kartoffeln
und abgerundet mit Tatar-Sauce*

MOULES IN CHARDONNAY-SAUCE 36.00

*Dazu Grillkartoffeln und feines Knoblibrot!
damit unsere Cozze schön **Heiss**** bleiben; serviert in zwei Gängen!***

SPAGHETTI „PESCATORE“ 39.50

*Fischfilet und Black Tigre- Crevetten vom Grill
Vongole Veraci und frische Moules in Spezial- Sauce
garniert mit Peperonchini, Basilikum, Ruccola & Knoblibrot*

TAGLIATELLE CON GAMBAS 39.50

*Mit Black Tigre- Crevetten, Safranfäden, Rucola, Oliven,
Trüffelöl und Rahm, dazu feines Basilikum-Knoblibrot!*

ZANDER MEDAILLONS TOSCANELLA 39.50

*Auf Weissweinsrisotto mit Grillgemüse
an dezenter Tomaten-Olivensauce & Basilikumvinaigrette*

HAUS- SPEZIALITÄTEN

RINDSFILET „ROSSINI“ 63.50

Allerfeinstes Irland “Nature-Black-Angus Beef”

*Filetherz mit gebratener französischer Entenleber, an Trüffelsauce
angerichtet mit reichlicher Gemüse garnitur!*

RINDSFILET VOM GRILL „HALDE“ 56.50

Allerfeinstes Irland “Nature-Black-Angus Beef”

*Mit gebratenen Pilzen & Kräuterbutter,
an kräftiger Rotwein-Cognac-Sauce*

ENTRECOTE ALLA SICILIANA 200g 49.50

Allerfeinstes Irland “Nature-Black-Angus Beef”

An Whiskysauce mit Peperoncini, Tomatenwürfeli & grünen Pfefferkörner

KALBSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE 43.50

*In Butter Rosa gebraten,
an feiner leichten Zitronen- Rahmsauce*

SCHWEINSFILET „CALVADOS“ 39.50

Mit gebratenen Steinpilzen Paprika und Speck an Calvados- Sauce

RISOTTO CON POLLO E ACETO BALSAMICO 29.50

*Zarte Pouletbruststreifen an Balsamicosauce,
auf sämigen Gemüse Risotto*

INKLUSIVE BEILAGEN:

***Alle Fleischgerichte werden serviert mit schönem Gemüsebouquet
und wahlweise mit:***

- *Weissweinrisotto*
- *Grillkartoffeln mit Rosmarin*
- *Basilikum-Tagliatelle*
- *Pommes Frites, oder Rösticroquetten*

FITNESSTELLER

IST DER HIT, DA BLEIBEN ALLE FIT!

*Alle Grilladen werden serviert mit:
Reichhaltigem - Gemüsebeet "oder" Grossen - Salatschale
dazu Kräuterbutter und Grill - Ananas*

RINDSFILET VOM GRILL (BLACK-ANGUS)	180g	54.00
ENTRECOTE VOM GRILL (BLACK-ANGUS)	200g	49.00
KALBSPAILLARD VOM GRILL	140g	39.00
RIESENCREVETTEN VOM GRILL	160g	37.00
SCHWEINSSTEAK VOM GRILL	200g	36.00
POULETBRUST VOM GRILL	160g	32.00
POMMES-FRITES ALS BEILAGE		7.00

CHATEAUBRIAND

Allerfeinstes Irland "Nature-Black-Angus Beef"

Ab 2 Personen

(220g pro Person)

Doppeltes Rinderfiletstück mit Sauce Foyot

Serviert mit Beilagen nach ihrer Wahl

Plattenservice mit reichlicher Gemüseauswahl!

pro Person 65.50

Beste Fleischqualität und voller Geschmack.

**Durch seine leichte Marmorierung und Vollfleischigkeit
wird das irische Angus Beef zur aromatischen zarten Verführung.**

SAISONAL



Marronipüree...

... süss, sinnlich und gesund!

COUPE NESSELRODE 13.50

*leckereres Vermicelles mit Kirsch parfümiert
Vanilleeis, Meringue und Rahmwölkchen*

VERMICELLES MIT KIRSCH

der Klassiker – bewährt und beliebt!

- mit Meringue und Rahm 11.50

- mit Rahm 9.50

TANNENHONIG-TOBLERONE-PARFAIT 14.50

*begleitet von flambierten Ananas-Ecken und grünen
Pfefferkörner an Grand-Marnier -Karamellsauce*

TIRAMISU 13.50

Tiramisu - mini 11.50

PANNA COTTA A LA CATALANA 12.00

auf Früchtesaucenspiegel

LAUWARMER SCHOKOLADENTARTE 12.00

serviert mit Baileys-Schaumsauce

BESCHWIPSTE ZWETSCHGE“HALDE“ 14.50

*Dörrzwetschgen in Rum, Cognac und Rotwein
begleitet von Vanilleeis mit Honig, Früchten & Schlagrahm*

FORMAGGI

Käseauswahl von Hart- und Weichkäse 14.50

COUPES

EISKAFFE MIT RAHM 12.50

COUPE DANEMARK 12.50
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce

SORBETS

LIMONEN-SORBET MIT VODKA 14.50

ZWETSCHGEN-SORBET „VIELLE-PRUNE“ 14.50

BIRNEN-SORBET MIT WILLIAMS 14.50

RAHMEIS UND SORBETS

VANILLE **LIMONENSORBET**
SCHOKOLADE **ZWETSCHGENSORBET**
ERDBEER **ORANGENSORBET**
KAFFE

- pro Kugel 4.00
- mit Schlagrahm dazu 1.50
