

Winterliche Festtagsgerichte

Suppen

Feine Randensuppe Fr. 13.50
mit gebratenen Jakobsmuscheln und Crème fraîche

Kalte Vorspeisen

Tranche vom Schottischen Rauchlachsückenfilet Fr. 22.00
mit Erbsen-Meerrettichhaube und Frischkäsesauce
dazu kleiner Salatstrauss und Brotchips

Warme Vorspeisen

Gebratener Bärenkrebs an Hummerschaumsauce Fr. 24.00
mit Schneekartoffeln und geschmortem Pack-Choi

Hauptgänge

Fisch

St. Pierrefilet im Rohschinkenmantel Fr. 42.00
an einer Kräutersauce
serviert mit Rotweinrisotto, dazu glasierte Schwarzwurzeln

Pochiertes Saiblingfilet mit Weissweinsauce Fr. 38.00
serviert mit gebratenen Schupfnudeln
und Romanesco mit Mandeln

Vegetarisch

Süss-Saures Kürbisragout mit Gemüsestreifen Fr. 24.00
im Reis-Ring angerichtet, dazu Knoblauch Crostini

Feine Fleischgerichte

Zartes Rinds Entrecôte Swiss Prime Fr. 56.00
an einer Cognacrahmsauce
serviert mit Röstikroketten und Röstgemüse

Gebratenes Kalbsschnitzel Fr. 44.00
mit Rotweinjus
serviert mit Kräuter-Tagliatelle und Gewürzkräuter

Herkunft

Rind, Kalb: Schweiz

Rauchlachsückenfilet: Schottland

Jakobsmuscheln: USA

Zander: Estland/Bodensee

Saiblingfilet: Island/Bodensee

Bärenkrebs: Westlicher Pazifischer Ozean

St. Petersfisch: Südostatlantik