



S O M M E R L U S T

Mit grosser Sorgfalt wählen wir unsere Produkte aus. Wenn immer möglich, beziehen wir die Waren von regionalen Produzenten und Bio-Betrieben. Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie allergisch auf bestimmte Nahrungsmittel reagieren.

## UNSERE EVENTS 2019

Sichern Sie sich jetzt schon Ihren Platz.

<u>Donnerstag, 14. Februar</u>	Valentinsdinner
<u>Freitag, 22. März</u>	Genuss-Safari
<u>1. Mai bis 2. Juni</u>	Gourmet-Festival
<u>Freitag/Samstag, 7./8. Juni</u>	Lindli Fäscht (Sommer-Circus Day Party)
<u>Samstag, 29. Juni</u>	Smoke & Wine
<u>1. Oktober bis 17. November</u>	Wild & Wein am Rhein
<u>Di/Mi/Do, 24.-26. Dezember</u>	Weihnachts-Genuss
<u>Dienstag, 31. Dezember</u>	Galadinner & Party

## FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Rind, Kalb: Schweiz, Australien

Geflügel, Ente: Schweiz, Frankreich, Ungarn

Krustentier, Fisch: Norwegen, Estland, Asien, Schweiz\*

\*aus nachhaltiger Zucht

Auf Vorbestellung können wir Halal-Fleisch anbieten.

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 7.7 % MWST.



SOMMERLUST

## WINTER MENU

Spinat-Brot-Salat, Bergkäse, Fenchelöl, Haselnuss-Fenchel-Rosmarin-Crunch

---

Rote Bete-Rosen-Essenz, Jakobsmuschel

---

Kalbssteak, Pistazien-Polenta, Estragon, Sellerie

---

Sommerlust-Crème, Sanddorn, Biscuit

---

- Erste Vorspeise 18.–
- Zweite Vorspeise 22.–
- Hauptgang 56.–
- Dessert 15.–
- Menü komplett (4 Gänge) 105.–

---

### SPECIAL: CHATEAUBRIAND IN ZWEI GÄNGEN

(ab 2 Personen)

1. Gang am Tisch tranchiert mit Sauce Bernaise, Sommerlustfries, Spinat
2. Gang mit Burgunderjus, Pastinaken-Apfel-Püree, Wintergemüse

65.– pro Person

---



S O M M E R L U S T

## VORSPEISEN

Schweizer Franken

Jakobsmuscheln, Blumenkohl, Curryöl	19.00
Französische Trüffelsuppe unter der Blätterteighaube	19.00
Rindstatar, Senfgrace, Kapern, Gurke, Ei, Brioche	25.00/33.00
Hausgemachte Gänseleberterrinen, Feigen-Chutney, Brioche-Toast	29.00
Knuspersalat «Sommerlust», Croûtons, kandierte Nüsse, Birne, Wildkräuter, Quinoa	14.50

## HAUPTGANG

### FLEISCH

Black-Angus-Rinderfilet, Café de Paris, Wintergemüse, «Sommerlust»-Fries auf Wunsch mit Markbein	59.00 +5.00
Frische Kalbsleber, Rösti, Apfel, Zwiebeln	39.00
Vanillegeschmortes Kalbs-Ossobuco, Pastinaken-Apfel-Püree, Knusperschalotten	44.00

### FISCH

Hausgemachte Tagliarini, Hummer, Beurre Blanc	39.00
Eglifilet «Sommerlust», Spinat, Petersilienkartoffeln, Bröselbutter	42.00
Felchenfilet, Limetten-Fenchel, Estragon-Hummus	47.00

### VEGETARISCH

Hausgemachte Ravioli, Wildkräuterpesto, Bergkäse	26.00/34.00
Hausgemachte Tagliarini, Trüffelbutter, frischer Trüffel	28.00/36.00



S O M M E R L U S T

## DESSERT / KÄSE

Schokoladen-Zigarre, Whisky, Vanille-Glace, Kumquats	16.00
Crêpes Suzette	16.00
Sommerlust-Crème, Sanddorn, Biscuit	15.00
Käsevariation, Früchtebrot, Hart- und Weichkäse, Feigensenf	18.00
Midas Riesling Silvaner Strohwein, GVS Weinkellerei, Schaffhausen, 1 dl	15.00