



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>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.



S O M M E R L U S T

FRÜHLINGS MENU

Sommerlust gebeizte Lachsforelle, Limettenblinis, Mango

Spargel-Jasminblüten-Suppe

Kalbsteak vom Grill

Weisser und grüner Spargel, Sauce Hollandaise, Herzoginnenkartoffeln

Sommerlust-Crème, Sanddorn, Biscuit

- Erste Vorspeise 21.–
- Zweite Vorspeise 16.–
- Hauptgang 56.–
- Dessert 15.–
- Menü komplett (4 Gänge) 89.–

SPARGEL-SPECIAL

Weisser und grüner Spargel an Sauce Hollandaise, 26.–/ 34.–
in Nussbutter geschwenkte, tournierte Kartoffeln

oder

Weisser Spargel an Sauce Hollandaise, 28.–/ 36.–
in Nussbutter geschwenkte, tournierte Kartoffeln



S O M M E R L U S T

VORSPEISEN

Schweizer Franken

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

HAUPTGANG

FLEISCH

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

Spargelravioli, Bärlauchpesto, Pinienkerne	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