



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 (Jardin du Plaisir 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

GOURMET FESTIVAL MENU

Sommerlust gebeizte Lachsforelle

Limettenblinis, Mango

Sauvignon Blanc 2018, Wunderstaa Wein, Hallau

Spargel-Jasminblüten-Suppe

Ricotta, Reiscrêpes

Cuvée Weiss 2017, GUS Weinkellerei, Schaffhausen

Rindsfilet Tataki, Sesam-Salsa, Chili-Kartoffelpüree

Diolly Noir 2015, limitiert auf 300 Flaschen, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

oder

Egli-Tempura, Spargel, Pak Choi, Wasabi-Mayonnaise

Rheinriesling 2017, Aagne Familie Gysel, Hallau

Weisse Schokolade, Limetten, Meringues *oder*

Käsevariation, Früchtebrot, Hart- und Weichkäse, Feigensenf

Riesling-Silvaner extra dry, Weingut Florin, Stein am Rhein

Menu inkl. Wein: CHF 105.–

Menu ohne Wein: CHF 90.–

Deklaration:

Rind: Australien, Schweiz; Fisch: Norwegen, Estland; Geflügel: Schweiz, Frankreich



SOMMERLUST

VORSPEISEN

Schweizer Franken

Sommerlust gebeizte Lachsforelle, Limettenblinis, Mango	21.00
Spargel-Jasminblütensuppe, Ricotta, Reis-Crêpes	16.00
Rindstatar, Senfglace, Kapern, Gurke, Ei, Brioche	25.00/33.00
Hausgemachte Gänseleberterrine, Spargel-Chutney, Brioche-Toast	29.00
Knuspersalat «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
Maispoularde, Orangenblütenglasur, Karotten, Safran Kartoffelpüree	39.00
Tafelspitz vom Rind, Guten Heinrich, Frühlingszwiebeln, Wasabi, Sauerampfer, tournierte Petersilienkartoffeln	45.00

FISCH

Egli-Tempura, Spargel, Pak Choi, Wasabi-Mayonnaise	42.00
Estragon-Tagliarini, Vongele, Schnittknoblauch	27.00/37.00
Heilbutt, Kräutercrumble, Mönchsbart, Risotto	47.00

VEGETARISCH

Hausgemachte Ravioli, Ricotta-Tomate, Basilikum, Rucola	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

Weisse Schokolade, Limetten, Meringues	15.00
Schokoladen-Zigarre, Whisky, Vanille-Glace, Kumquats	16.00
Schwarzwälder im Glas	15.00
Käsevariation, Früchtebrot, Hart- und Weichkäse, Feigensenf	18.00
Midas Riesling Silvaner Strohwein, GVS Weinkellerei, Schaffhausen, 1 dl	15.00