



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>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

SOMMER MENU

Jakobsmuschel-Ceviche, Blutorangen-Marinade, eingelegte Himbeer-Zwiebeln

Grüne Gazpacho, grillierte Gurke, Rauch-Frischkäse

Butterzarte Entenbrust, BBQ-Lack, Süsskartoffelkugel, Kardamon-Jus

«Sommerlust»-Meringues, Limetten-Doppelrahm, Orangen-Meringues, Limettensorbet

- Erste Vorspeise 21.–
- Zweite Vorspeise 15.–
- Hauptgang 48.–
- Dessert 15.–
- Menü komplett (4 Gänge) 89.–

CLASSIC

Chateaubriand in der Pfanne (ab 2 Personen)

Café de Paris, Selleriepüree, «Sommerlust»-Fries
auf Wunsch mit Markbein

65.– pro Person

+5.– pro Person



S O M M E R L U S T

VORSPEISEN

Schweizer Franken

Lauwarmer Pulpo, Chorizo, Koriander, Kartoffel	25.00/33.00
Couscous, Tomaten-Chutney, eingelegte Zwiebel	18.00
Rindstatar, Senfglace, Kapern, Gurke, Ei, Brioche	25.00/33.00
Tataki vom Rinderfilet, Wasabi, Sojasauce, Sesam	29.00
Hausgemachte Gänseleberterriner, Pistazien, Apfel-Chutney, Brioche-Toast	29.00
Knuspersalat «Sommerlust», Croûtons, kandierte Nüsse, Birne, Wildkräuter	14.50

HAUPTGANG

FLEISCH

Black-Angus-Rinderfilet 45 °C, Pfeffer-Jus, karamellierte Zwiebeln, Thymian, Pastinake	59.00
Knuspriger Pata-Negra-Bauch, Zimtblüten-Jus, Süsskartoffelpüree, Chips	45.00
Sommerliches Yellow Thai-Chicken-Curry, Süsskartoffel, Jasminreis	39.00

FISCH

Filet vom Eismeersaibling, Hollandaise, frittierte Kapern, Kartoffeln, Tomatenwasser	48.00
Eglifilet, Tempura, Puffreis, Pak Choi, Spargel, Wasabi-Mayonnaise	42.00
Lachsforellen-Sashimi, Orangen-Karotten, eingelegte Curry-Zwiebeln, Sesam	39.00

VEGETARISCH

Hausgemachte Ravioli, Ricotta-Tomate, Tomatenschaum, Rucola	26.00/34.00
Hausgemachte Tagliarini, Trüffelbutter, frischer Trüffel	28.00/36.00
Blaue Kartoffelterriner, Vin Cuit, Duxelle von schwarzen Pilzen, Birnen Chips	34.00



S O M M E R L U S T

DESSERT / KÄSE

Schokoladen-Zigarre, Whisky, Vanilleglace, Kumquats	16.00
Crunchy Schokoladenmousse, Schokoladen-Erde, Tonkabohnenglace, Popping Sugar	16.00
Sommergefühle, Kokosnussglace, Mango-Espuma, Kakao-Meringues	15.00
Käsevariation, Früchtebrot, Hart- und Weichkäse, Feigensenf	18.00
Midas Riesling Silvaner Strohwein, GVS Weinkellerei, Schaffhausen, 1 dl	15.00