



S O M M E R L U S T

ADVENT MENU

«Snacks» Hausbrot, Nussbutter, Knabbereien, Amuse Bouche

Randen-Carpaccio, geröstete Nüsse, Shiso, Balsamico, Mandarinen-Sorbet

Pulpo vom Holzkohlegrill, Chorizo, Mojo Rojo

Bier-Semmelknödel, Apfel-Poulet-Crumble, Trüffeljus, Schmorzwiebeln, Kefen

US Black Angus «Hanging Tender» vom BBQ-Grill, Karottenpüree, Kartoffelbaumkuchen, Jus

Familie MAXX: der Freche, der Scharfe, der Edle, drei Käse-Texturen mit Feigen-Nussbrot

Kürbistarte, Vanilleglace, Kürbiskernöl, Kürbiskerne

- 3 Gänge 85.00
- 4 Gänge 105.00
- 5 Gänge 125.00
- 6 Gänge 145.00

WEINBEGLEITUNG

- 3 Gänge 33.00
- 4 Gänge 44.00
- 5 Gänge 55.00
- 6 Gänge 66.00

UNSER WEIHNACHTSGESCHENK AN SIE

6-Gang-Adventsmenu
mit CHF 25.– Reduktion pro Person
(gültig ab 4 Personen)
Statt 145.– nur 120.–

«Snacks» werden immer serviert und zählen nicht als Gang.

Sie können die Gänge nach LUST und Laune von beiden Menüs frei zusammenstellen.



S O M M E R L U S T

ADVENT MENU PLANT BASED

«Snacks» Hausbrot, Nussbutter, Knabbereien, Amuse Bouche

Randen-Carpaccio, geröstete Nüsse, Shiso, Balsamico, Mandarinen-Sorbet

Gebackener Sellerie, geräuchertes Selleriepüree, Vegi-Jus, spanischer Mais

Butternusskürbis vom Holzkohlegrill

Kürbis-Vanillesorbet, Kürbiskernen, Kürbisreduktion, Kürbiskernöl, Kürbispüree

Bao Bun, Sauerkraut, geräucherte Mandeln, Röstzwiebeln, Rotkrautsauce

Pastinake Sous-Vide, Pastinaken-Sorbet, Peterli-Granite, Pastinaken-Chips

Bratpfel-Sorbet, Zimt-Crunch, Granny Smith-Gel

- 3 Gänge 85.00
- 4 Gänge 105.00
- 5 Gänge 125.00
- 6 Gänge 145.00

WEINBEGLEITUNG

- 3 Gänge 33.00
- 4 Gänge 44.00
- 5 Gänge 55.00
- 6 Gänge 66.00

UNSER WEIHNACHTSGESCHENK AN SIE

6-Gang-Adventsmenu
mit CHF 25.– Reduktion pro Person
(gültig ab 4 Personen)
Statt 145.– nur 120.–

«Snacks» werden immer serviert und zählen nicht als Gang.

Sie können die Gänge nach LUST und Laune von beiden Menüs frei zusammenstellen.



SOMMERLUST

À LA CARTE

VORSPEISEN

Schweizer Franken

Babylattich, Speck-Crumble, Nüsse, eingelegte Pilze, eingelegter Randen, Granatapfel Randen-Balsamico-Gel, Kürbis-Apfel-Vinaigrette	19.00
«Tom Kha Gai» Kokos-Zitrongengras-Suppe, Poulet, Kaffirlimetten, Koriander	19.00
Butternusskürbis vom Holzkohlegrill Kürbis-Vanillesorbet, Kürbiskernen, Kürbisreduktion, Kürbiskernöl	25.00
Bier-Semmelknödel, Apfel-Poulet-Crumble, Trüffeljus, Schmorzwiebeln, Kefen	25.00
Rindstatar, Senfglace, Kapern, Gurke, Ei, Brioche	25.00/36.00

HAUPTGANG

FLEISCH

Rinderfilet vom Black Angus, geräuchertes Selleriepüree, Jus, Trüffelrisotto	59.00
Luma Dry Aged Appenzeller-Poulet, Brust gebraten und Schenkel geschmort Trüffeljus, Apfel-Poulet-Crumble, Schmorzwiebel-Espuma, Kartoffelbaumkuchen	49.00
Grosse pièce: Café de Paris «Sommerlust» (ab 2 Personen) US Angus «Hanging Tender» vom BBQ-Grill, Gemüsevariation, «Sommerlust»-Fries auf Wunsch mit Markbein	69.00/Person +5.00

FISCH

Pulpo vom Holzkohlegrill, Chorizo, Mojo Rojo, Kartoffel	34.00/42.00
Auf der Haut gebratener Seesaibling «Kundelfingerhof», rote Karotte, Karotten-Creme, Risotto	45.00

VEGETARISCH

Risotto, Morcheln, Trüffel, Kartoffel-Chips	45.00
Bao Bun, Sauerkraut, geräucherte Mandeln, Röstzwiebeln, Rotkrautsauce	39.00



S O M M E R L U S T

DESSERT

Schweizer Franken

Kürbistarte, Vanilleglace, Kürbiskernöl, Kürbiskernen	21.00
Bratapfel-Sorbet, Zimt-Crunch, Granny Smith-Gel	16.00
Klein aber fein	9.50

KÄSE

Familie MAXX: der Freche, der Scharfe, der Edle, drei Käse-Texturen mit Feigen-Nussbrot	21.00
-----------------------------------------------------------------------------------------	-------

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Rind: Australien, USA; Geflügel: Freilandhaltung, Appenzell

Lieferanten: Metzgerei Villiger Stein am Rhein, Oceanis SH, Bianchi ZH, LUMA Beef SH

Fisch: Kundelfingerhof, Atlantik

Lieferanten: Kundelfingerhof TG, Oceanis SH, Bianchi ZH

GEMÜSE

Unser Gemüse ist ausschliesslich von Schweizer Bio Bauern.

Lieferant: Gemüsemarkt Marinello ZH



S O M M E R L U S T

SONNE IM WEINGLAS. UNSERE EMPFEHLUNGEN:

<i>Rot</i>	1 dl	7,5 dl	Magnum
Mesarone 2018 (Bio/Biodynamie)	11.00	69.00	140.00
Baco Noir, Guido Lenz, AOC Uesslingen			

Der Wein zeigt ein dunkles, leuchtendes Rubinrot. Elegante, leicht rauchige Note von Kaffee, Sternanis und Dörrobst. Ein Wein mit grosser Tiefe, starkem Körper und langem Nachhall. Ein aussergewöhnlicher Wein der handwerklichen Winzer-Tradition.

<i>Rot</i>	1 dl	7,5 dl
Schellenweg 2018	11.00	69.00
Pinot Noir, Rimuss & Strada, Hallau		

Leicht spitzer Auftakt, dann voluminös und fruchtig-holzig am Gaumen. Eine angenehme Frische begleitet diesen jungen/jugendlichen und doch schon intensiven Pinot. Die Tannine runden den soliden Eindruck gekonnt ab: präsent aber nicht aneckend oder störend.
