



S O M M E R L U S T

WINTER MENU

VORSPEISEN

Thunfisch-Sashimi, Whisky-Honig-Sojalack

Babylattich, Speck-Crumble, Nüsse, eingelegte Pilze, eingelegter Randen, Granatapfel

Randen-Balsamico-Gel, Kürbis-Apfel-Vinaigrette

Rindstatar, Senfglace, Kapern, Gurke, Ei, Brioche

ZWISCHENGÄNGE

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

«Tom Kha Gai» Kokos-Zitrongengras-Suppe, Poulet, Kaffirlimetten, Koriander

Pulpo vom Holzkohlegrill, Chorizo, Mojo Rojo

HAUPTGÄNGE

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

Auf der Haut gebratener Seesaibling «Kundelfingerhof», rote Karotte, Karotten-Creme, Risotto

Risotto, Morcheln, Trüffel, Kartoffel-Chips

DESSERT

Mandarinen-New-York-Cheesecake

Erdnuss-Brownie mit Karamellsauce

Käse mit hausgemachtem Nuss-Feigenbrot

Weinbegleitung

- | | |
|------------------|-----------------|
| • 3 Gänge 85.00 | • 3 Gänge 33.00 |
| • 4 Gänge 105.00 | • 4 Gänge 44.00 |
| • 5 Gänge 125.00 | • 5 Gänge 55.00 |
| • 6 Gänge 145.00 | • 6 Gänge 66.00 |

Grosse pièce: Café de Paris «Sommerlust»
(ab 2 Personen) 69.00/Person

US Angus «Hanging Tender» vom BBQ-Grill,
Gemüsevariation, «Sommerlust»-Fries

auf Wunsch mit Markbein +5.00

Immer mit dabei: «Snacks» Hausbrot, Nussbutter, Knabbereien,
Amuse Bouche und Friandise aus der Sommerlust-Pâtisserie