



S O M M E R L U S T

FRÜHLINGS MENÜ

Snack

Purple Curry Tapiokachip

Forellenmousse, Frischkäse, Pumpernickel

Sauerteigbrot, Sommerlustbutter

Promesa 2019, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Sashimi vom Tuna

Stamm 3 2018, WeinStamm, Thayngen

Zweierlei Spargel, Portwein, Schnittlauch, Rohschinken

Pinot Noir Rosé 2020, Aagne Familie Gysel, Hallau

Luma Beef Steak vom Holzkohlegrill, Asia Jus, Pak Choi, Süsskartoffeln

Merlot 2019, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Käsevariation, Feigen-Nussbrot, Feigensenf,

oder

Schokoladenmousse, Erdbeer-Mandel, Tonkabohnen, Meringues

Pinot Noir Likörwein 2019, Weingut Florin, Stein am Rhein

Friandise

- 4-Gang-Menü mit Wein: CHF 118.–, ohne Wein: CHF 98.–
(ohne Sashimi oder Spargel)
- 5-Gang-Menü mit Wein: CHF 128.–, ohne Wein: CHF 108.–
- 6-Gang-Menü mit Wein: CHF 138.–, ohne Wein: CHF 118.–

Sie können die Gänge von beiden Menüs auch «crossover» wählen



S O M M E R L U S T

FRÜHLINGS MENÜ VEGETARISCH

Snack

Purple Curry Tapiokachip

Randencrème, Himbeerreduktion, Rosa Pfeffer

Sauerteigbrot, Sommerlustbutter

Promesa 2019, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Wassermelone vom Holzkohlegrill, Jalapeno, Melonen-Basilikum

Stamm 3 2018, WeinStamm, Thayngen

Marinierter Fenchel, Sauerkleesorbet, Bronzefenchel, Quinoa

Pinot Noir Rosé 2020, Aagne Familie Gysel, Hallau

Zweierlei Spargel, Portwein, Schnittlauch, Risotto mit Parmesan-Crumble

Merlot 2019, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen

Käsevariation, Feigen-Nussbrot, Feigensenf,

oder

Rhabarber, Sauerampfer, Minze, Joghurt

Pinot Noir Likörwein 2019, Weingut Florin, Stein am Rhein

Friandise

- 4-Gang-Menü mit Wein: CHF 118.–, ohne Wein: CHF 98.–
(ohne Melone oder Fenchel)
- 5-Gang-Menü mit Wein: CHF 128.–, ohne Wein: CHF 108.–
- 6-Gang-Menü mit Wein: CHF 138.–, ohne Wein: CHF 118.–

Sie können die Gänge von beiden Menüs auch «crossover» wählen



SOMMERLUST

À LA CARTE

VORSPEISEN

Schweizer Franken

Sommerlustsalat an Apfel-Baumnuss-Vinaigrette	16.00
Rindstatar, Senfglace, Kapern, Gurke, Ei, Brioche	28.00 / 38.00
Sashimi vom Tuna	28.00 / 38.00

HAUPTGÄNGE

Pulpo vom Holzkohlegrill, Süsskartoffeln, Mojo Rojo, Schnittlauch	33.00 / 44.00
Black Angus Rindsfilet, Karotten-Selleriecrème, Trüffelrisotto, Jus	59.00
Rotes Curry, Kartoffel, Kichererbse, rote Zwiebel, Kokosnuss	35.00

AB 2 PERSONEN

US Black Angus Hanging Tender Chateaubriand «Sommerlust» in der Pfanne Café de Paris, Gemüsevariation, «Sommerlust»-Fries auf Wunsch mit Markbein	69.00/Person + 5.00
---	----------------------------

DESSERT / KÄSE

Schokoladenmousse, Erdbeer-Mandel, Tonkabohnen, Meringues	16.00
Rhabarber, Sauerampfer, Minze, Joghurt	16.00
Käsevariation, Feigen-Nussbrot, Feigensenf	22.00
Klein aber fein	12.00