



Café und Restaurant

Vorspeisen...

so lecker schmeckt der Herbst: **Suppe nach Ansage**: immer eine charaktervolle, aromatische Entdeckung, die Frische in ihrer verführerischsten Form zelebriert ... 9.50



zarte „Grünlinge“ bitten zu Tisch: **Potpourri aus marktfrischen Blattsalaten** an wahlweise französischem oder italienischem **Hausmacherdressing**: reich an Vitaminen und Mineralstoffen ist das frische Blattgrün ein klassischer Starter klein / gross 8.00 / 9.50



Chnolibrot maison: Knoblauch leitet sich vom althochdeutschen Wort „kiloban“ („spalten“) ab und gilt in vielen Ländern als – schwer nachvollziehbar – Aphrodisiakum ... 7.00



„comme il est difficile d’être simple“: **Tarte Tatin** (mit Eschalotten, Honig und karamellisiertem Zucker), **serviert mit Salatbouquet** und **gebratenem Frischkäse in einer Mandelkruste**. In Paris, biensûr, nennt man sie „tarte du chef“ oder „tarte des demoiselles Tatin“. Tarte Tatin ist ursprünglich ein traditioneller französischer Apfelkuchen, der typischer Weise „kopfüber“ gebacken und so mit einer Karamellschicht überzogen wird. Hier gibt sich eine süsssaure Variante mit Edelpfeffeln und gebratenem, **südfranzösischem Ziegen-Käse** ein verlockendes Stelldichein: „Soyez les bienvenus“ ...

... als Vorspeise / Hauptgang 17.50 / 24.50



ein beliebte Herbst-Winterklassiker - altbewährt angerichtet: knackiger **„Nüsslersalat“** (Feldsalat) **an Hausmacherdressing** serviert mit **kross gebratenen Specktranchen** und **Ei**: der von Oktober bis April geerntete, krautige „Mäuseöhrchen-Salat“ schmeckt herrlich aromatisch und etwas haselnussig. Was oben drauf kommt, setzt dem ganzen die Schlemmerkrone auf ... 14.50



die Ernte ist eingefahren: pffiffiges **Waldpilzragout auf luftig-knusprigem Blätterteigkissen**, gewürzt mit einer herbstlichen Prise Leidenschaft. Die Kombination von verschiedenen "Waldschwämmen" (Fungi), verfeinert mit aromatischen Kräutern und Rahm kreieren einen vegetarischen Leckerbissen voller Herzhaftigkeit: adieu nebelverhangener Herbstblues ...

... als Vorspeise / Hauptgang 16.50 / 24.00



Herbstferien für den Gaumen - die Liebe zu frischer Pasta vermittelt ein Leben lang südliche Lebensfreude: **Kürbis-Rondellen im Dinkelteig** und **Ziegen-Frischkäse-Quitten-Rechtecke im Eierteig** - "fatto a mano" und bio - an **Randen-Schalotten-Konfit** und **Hartkäsespänen**: diese, der italienischen Kochkultur huldigende Ravioli lassen die Leidenschaft der wohlduftenden, raffinierten südlichen Gourmetkunst in jedem Bissen erkennen: „buon appetito“ ...

... als Vorspeise / Hauptgang 21.00 / 28.00





Hauptgang...

mehr Meer bitte: sanft **gebratenes Lachsfilet an Bitterorangen-Sauce** serviert mit **knackigem Herbstgemüse** und **Beilage nach Wahl** *): dieses Gericht ist eine Offenbarung und bezaubert mit seiner charmant ozeanischen Kultur und seiner leicht-klassischen Verarbeitung. Die Verschmelzung eines geschätzten Speisefisches in Verbindung mit weiteren erlesenen Zutaten wie der Pomeranze (Bitterorange), einer orangenähnlichen, aber etwas bitter und kleineren Variante, machen daraus einen anregenden Leckerbissen von schlicht inszenierter „Essthetik“ ... 33.00



ein Hauch von Wald, Wiese und Weidmannsheil: **Hirschrücken-Medaillon** an **Waldpilz-Rahmsauce**, serviert mit **Herbstgemüsegarnitur** (Rotkohl, Rosenkohl, karamellisierten Kastanien, Preiselbeerapfel) sowie **Beilage nach Wahl** *): die delikate Würze des leicht nussig riechenden Hirschfleisches, welches sehr fettarm, dafür sehr eiweißreich und mit einem hoher Gehalt an B-Vita-minen, Eisen, Zink und Selen ist, im Zusammenspiel mit den Superhelden aus der Walderde, den Pilzen, die nach Gehölz riechen und nach prallem Leben schmecken, regen nicht nur phantasievoll den Gaumen an, sondern sprechen auch die Jägerruh-Seele an ... 39.00



seien Sie frech, wild und wunderbar: **Wildteller ganz ohne Wild** - ein **Wildbeilagen-Teller** mit Rotkohl, Rosenkohl, karamellisierten Kastanien, Preiselbeer-Apfel und Pilzrahmsauce sowie **Beilage nach Wahl** *): was für ein herbstlicher Herbst. In der dritten Jahreszeit werden die Gerichte etwas deftiger, aber nicht minder schmackhaft und köstlich. Und zeigen uns die bunte, prachttvolle, würzige Vielfalt der Natur auf. Da essen wir doch gerne etwas "wild" ... 26.50



ein Hauch von beflügelter Leichtigkeit: zart gebratene **Pouletbrust mit Pflaumen-Frischkäse-Füllung im Speckmantel**, serviert mit **Grillgemüse** und **Beilage nach Wahl** *). Gönnen Sie sich ein völlig neues Würzerlebnis! Hier überzeugt die phantasievolle Verwendung der Pflaume aus der Gattung Prunus in der Familie der Rosengewächse, in Zusammenspiel mit einem milden, italienischen Frischkäse. Ein leichtes Gericht voller herbstlicher Herzhaftigkeit ... 32.50



die Grandezza liegt in der vornehmen Einfachheit: zart rosa gebratenes **Bisonfilet-Medaillon** an **Whisky-Sauce**, serviert mit **marktfischem Grillgemüse** und **Beilage nach Wahl** *): die erstklassige Würze des feinfaserigen Fleisches des „Wildrindes“ mit seiner leicht nussigen Note im Einklang mit dem charaktervollen, rauchigen Whisky (einem Brand, destilliert aus Getreidemalzmaische, welcher mindestens drei Jahre im Eichenholzfass "ausreift") sind von einer bescheidenen Raffinesse und zeigt auf, wie schlicht inszenierte Kochkunst ohne „Chichi“ sein kann ... 49.50



währschaft-unverfälschter Gaumenreigen: **hausgemachter Wildschwein-Hackbraten**, an herbstlicher **Pfeffer-Trauben-Sauce**, serviert mit **Gemüsegarnitur** sowie **Beilage nach Wahl** *): als "faschierter Braten", "falscher Hase" oder "Heuchelhase" ist dieser Braten in vielerlei Varianten in vielen Ländern bekannt. Ein einfaches, bodenständiges Gericht und gerade solchermaßen schmackhafte Hausmannskost mit verklärten Erinnerungen an unbeschwerte Kindertage... 31.50



unverfälscht, verspielt, charmant: sanft rosa **gebratenes Lammfilet** an **Sauce nach Wahl**, serviert mit **Marktgemüsegarnitur** und **Beilage nach Wahl** *): die delikate Würze des zarten Lammfleisches regt phantasievoll den Genießer-Gaumen an ... 38.50

*) Beilagen: **hausgemachte Spätzli / Ringelfrites / Linguines**