



Vorspeisen ...

zarte „Grünlinge“ bitten zu Tisch: **Potpourri aus markfrischen Blattsalaten** an wahlweise französischem oder italienischem **Hausmacherdressing**: reich an Vitaminen und Mineralstoffen ist das frische Blattgrün ein klassischer Starter ...

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, biensür, 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 süß-saure Variante mit Edelpfeffeln und gebratenem, **südfranzösischem Ziegen-Käse** ein verlockendes Stelldichein: „Soyez les bienvenus“ ...

... als Vorspeise / Hauptgang 17.50 / 24.50



die Liebe zur italienischen Küche vermittelt ein Leben lang südliche Lebensfreude: hausgemachte **Arancini**, serviert mit **kleinem Salatbouquet, Zucchetti-Couli** und **griechischem Naturjoghurt**. Ein Arancino ("kleine Orange" / pl. Arancini) ist ein frittiertes, gefülltes Reisbällchen, das seit jeher zur traditionellen sizilianischen Küche gehört. Arancini sollen im 10. Jahrhundert auf Sizilien entstanden sein, als die Insel noch unter arabischer Herrschaft stand, wo Reisbällchen weit verbreitet sind. Dieser, der italienischen Kochkultur huldigende, trendige "Street Food" lässt die Leidenschaft der südlichen Gourmetkunst in jedem Bissen erkennen: „buon appetito“ ...

... als Vorspeise / Hauptgang 16.50 / 24.50



Teller frei für unverfälschte Ideen: mediterranes **Zucchini-Carpaccio** mit **Zitronen-Olivenöl Dressing, gehobeltem Parmesan** und **kleinem Salatbouquet**: diese typisch italienische Vorspeise (ursprünglich aus hauchdünn geschnittenen Scheiben vom Contrefilet des Rindes serviert), kreierte Giuseppe Cipriani, der Besitzer der Harry's Bar in Venedig, 1950 für Contessa Amalia Nani Mocenigo. Benannt hat er seine Kreation nach dem venezianischen Maler Vittore Carpaccio, der berühmt war für seine leuchtenden Farbtöne. Hier wird eine vegetarische Variante von schlichter "Essthetik" mit jungen Zucchetti kreiert ...

... als Vorspeise / Hauptgang 13.50 / 18.50





Hauptgang ...

so lecker schmeckt Sommer: **Tortelloni im Petersilienteig mit Pelatifüllung an Dörrtomatenpesto und Parmesansplitter**. Tortelloni, die grösseren Brüder der Tortellini (ital. für "kleiner Kuchen") sind ringförmige, gefüllte Teigwaren, deren Ursprung in der italienischen Provinz Bologna liegen dürfte. . Legenden besagen, dass die Tortellini dem Bauchnabel der Venus, der Göttin der Liebe in der römischen Mythologie, nachempfunden sind... wie auch immer, es bleibt der aromatisch-charaktervolle Genuss der Italianità in seiner verführerischsten Form ...

26.00



ein sommerlich-unbeschwerter Klassiker: kalt aufgeschnittenes **Roastbeef mit Sauce Tartare** und **gemischtem Blattsalat**: verschiedenste Zutaten, wie das am Stück im Backofen bei mäßiger Temperatur rosa gebratene, saftig-aromatische Zwischenrippenstück (Lende) vom Rind in Kombination mit der Sauce Tartare, einer kalten Sauce aus der traditionellen französischen Küche geben dem Ganzen einen Touch weltmännischen Flairs ...

28.50

auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu **Ringelfrites** ...

+ 5.00



Aufbruchsstimmung mit Suchtgefahr: pffiffig-beschwipstes „**Beefsteak Tatar**“ (Rind), wahlweise mit Cognac oder Calvados verfeinert, serviert mit **getoasteten mediterranen Brotscheiben**. Der Name dieses Gerichts spielt auf die Tataren an, denen in alten Berichten nachgesagt wird, sie hätten rohe Fleischstücke unter ihren Sätteln mürbe geritten. Geblieben ist die feine Zartheit dieses hochwertig-fettarmen, fein zerkleinerten Muskelfleisches (Filet). Frühlingsmüdigkeit ade! ...

... als Vorspeise / Hauptgang 22.50 / 29.50



ein Hauch von beflügelter Leichtigkeit: zart gebratene **Pouletbrust mit Basilikum-Frischkäse-Füllung im Speckmantel**, serviert mit **knackigem Grillgemüse** und **Beilage nach Wahl** *). Gönnen Sie sich ein völlig neues Würzerlebnis! Hier überzeugt die phantasievolle Verwendung von wohl-duftenden Gartenkräutern und den, mit Meersalz bestreuten, sonnengetrockneten "Paradies-äpfel", in Zusammenspiel mit einem milden, italienischen Frischkäse. Ein leichtes Gericht voller sommerlicher Herzhaftigkeit ...

32.50



die Grandeza liegt in der vornehmen Einfachheit: zart rosa gebratenes **Bisonfilet-Medaillon**, wahlweise an **Basilikumbutter** oder **Calvados-Sauce** serviert, mit **markfrischem Grillgemüse** und **Beilage nach Wahl** *): die erstklassige Würze des feinfaserigen Fleisches des „Wildrindes“ im Einklang mit dem wohlduftenden **Calvados** (ein hochprozentiger, bernsteinfarbener Branntwein aus der Normandie) sind von einer bescheidenen Raffinesse! Kurz, eine Küche ohne „Chichi“ ist zwar unspektakulär, macht aber aus diesem Gericht wahrlich (k)ein Eiland der Aromen ...

49.50

Variante: mit zart gebratenem **Schweinsfilet-Medaillon** ...

32.50

*) Beilagen: **Ringelfrites / Trofie Liguri** (Hartweizengriess-Teigwaren) / **Reis**

