



## Vorspeisen ...

ein beliebte Herbst-Winterklassiker: knackiger „**Nüsslersalat**“ (Feldsalat) **an Hausmacherdressing** serviert mit **kross gebratenem Speck** und **gehacktem Ei**: der von Oktober bis April geerntete, krautige „Mäuseöhrchen-Salat“ schmeckt herrlich aromatisch und etwas haselnussig ...

14.50



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

... als Vorspeise / Hauptgang 17.50 / 24.50



die Ernte ist eingefahren: pfißiges **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 / 25.50



Teller frei für unverfälschte Ideen: **Randen-Carpaccio** mit **Himbeer-Honig-Senf-Dressing**, **gehobeltem Hartkäse** und **gerösteten Pinienkernen**: diese typisch italienische Vorspeise (ursprünglich aus hauchdünn geschnittenen Scheiben vom Contrefilet des Rindes serviert), kreierte Guiseppe 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 ...

... als Vorspeise / Hauptgang 13.50 / 18.50





## Hauptgang ...

Herbstferien für den Gaumen - die Liebe zu frischer Pasta vermittelt ein Leben lang südliche Lebensfreude: hausgemachte **Kürbis-Rondellen im Dinkelteig** an **Kürbis-Salbei-Schalotten-Konfit**: diese, der italienischen Kochkultur huldigende Ravioli lassen die Leidenschaft der wohl-duftenden, raffinierten südlichen Gourmetkunst in jedem Bissen erkennen: „buon appetito“ ...  
26.00



kreativer Gaumenreigen: zart rosa gebratene **Entenbrust an Orangen-Thymian-Sauce**, serviert mit **Gemüsegarntur** sowie **Beilage nach Wahl** \*): die Ente gilt in der finnischen Mythologie als Erschafferin der Welt. Im Buddhismus steht der "Gänsevogel" als Sinnbild für die Unterdrückung des Bösen. Durch die Zugabe verschiedenster Zutaten wie der ursprünglich aus Südostasien stammenden, und aus einer Kreuzung aus Mandarine und Pampelmuse entstandenen Zitrusfrucht sowie der Gewürz- und Heilpflanze "Thymus" (altgriechisch für Mut-Kraft-Gemüt), wird das Ganze zu einem unverfälschten, raffinierten Leckerbissen veredelt ...  
34.00



Aufbruchsstimmung mit Suchtgefahr: pfeffrig-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). Herbstmüdigkeit ade! ...  
... als Vorspeise / Hauptgang 22.50 / 29.50



ein Hauch von beflügelter Leichtigkeit: zart gebratene **Pouletbrust mit Orangen-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 der aromatisierenden, in Europa erst seit dem 15. Jahrhundert angebauten "Citrus sinensis" in Zusammenspiel mit einem milden, italienischen Frischkäse. Ein leichtes Gericht voller spätsommerlich-herbstlicher Herzhaftigkeit ...  
32.50



die Grandezza liegt in der vornehmen Einfachheit: zart rosa gebratenes **Bisonfilet-Medaillon**, wahlweise an **Portwein-Sauce** oder mit **Salbeibutter** serviert, sowie **marktfisches Grillgemüse** und **Beilage nach Wahl** \*): die erstklassige Würze des feinfaserigen Fleisches des „Wildrindes“ mit seiner leicht nussigen Note im Einklang mit dem wohlduftenden "Vinho do Porto", einem roten, hocharomatischen Süßwein aus dem nordportugiesischen Douro-Tal, zeigt, wie majestätisch schlicht inszenierte Kochkunst ohne „Chichi“ sein kann ...  
49.50



wild auf Wild: **Wildspezialitäten-Gerichte** nach Tagesangebot - lassen Sie sich überraschen ...

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

