



Café und Restaurant

Vorspeisen...

so lecker schmeckt Winter: **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



Teller frei für unverfälschte Ideen: **Parmesan-Panna Cotta** an **Rüebli-Pesto** serviert mit **Salatbouquet**. Dieses, ursprünglich piemontesische, puddingartige, italienische Rahmdessert, wird hier als **salzige Variante** einmal etwas anders angerichtet und ist so ein leichter, fantasievoller Ein-stieg in ein leckeres Wintermenu. Die Zutaten einfach: Parmesan (*Parmigiano DOP*, ein seit 800 Jahren unverändert hergestellter italienischer Würzhartkäse), Rahm, Gewürze. Das Ganze schmeckt nicht nur superlecker, sondern ist auch noch gesund. Wintermüdigkeit ade! ...

... als Vorspeise / Hauptgang 16.00 / 23.50



die Ernte ist eingefahren: pffiffiges **Waldpilzragout auf luftig-knusprigem Blätterteigkissen**, gewürzt mit einer spätherbstlichen Prise Leidenschaft. Die Kombination von verschiedenen "Wald-schwämmen" (Fungi), den Superhelden aus der Walderde, die nach Gehölz riechen und nach prallem Leben schmecken, verfeinert mit aromatischen Kräutern und Rahm, kreieren einen vegetarischen Leckerbissen voller Herzhaftigkeit: adieu nebelverhangener Winterblues ...

... als Vorspeise / Hauptgang 16.50 / 24.00



Winterferien für den Gaumen - die Liebe zu frischer Pasta vermittelt ein Leben lang südliche Lebensfreude: **Ricotta-Zitronen-Rondellen** im Eierteig und **Artischocken-Triangoli** im Eierteig - "fatto a mano" und bio - an **delikat abgestimmter Orangen-Sauce**, **Gemüse-Julienne** und **Hartkäsespänen**: diese, der italienischen Kochkultur huldigende Ravioli lassen die Leidenschaft der wohl-duftenden, mediterranen und raffinierten südlichen Gourmetkunst in jedem Bissen erkennen: „buon appetito“

... als Vorspeise / Hauptgang 21.50 / 28.50

» wahlweise mit gebratenen **Blacktiger-Crevetten**

3 Stück + 9.00 / 5 Stück + 13.00





Hauptgang ...

mehr Meer bitte: sanft **gebratener Lachs auf cremigem Rahmsauerkraut mit Schupfnudeln**: dieses Gericht bezaubert mit seiner charmant ozeanischen Kultur und seiner leicht klassischen Verarbeitung. Durch die Verschmelzung eines geschätzten Speisefisches in Verbindung mit weiteren erlesenen Zutaten, wie der aromatischen, bittersüßlichen Pomeranze (Sevilla-Orange), die seit über 4000 Jahren angebaut wird, oder des durch Milchsäuregärung konservierten Weisskohles, entsteht ein Gericht von schlicht inszenierter „Essthetik“ 35.00



ein Hauch von beflügelter Leichtigkeit: zart gebratene **Pouletbrust mit Dörrtomaten-Frischkäse-Füllung im Speckmantel an Café de Paris Butter** (mit Petersilie, Paprika, Schnittlauch, Zwiebeln, Basilikum, Kurkuma, Knoblauch, Majoran, Oregano), serviert mit **Grillgemüse** und **Beilage nach Wahl ***). Gönnen Sie sich ein völlig neues Würzerlebnis! Hier überzeugt die fantasievolle Verwendung des ursprünglich in Südamerika beheimateten Nachtschattengewächses, auch Liebes- oder Goldapfel (daher der italienische Name "pomodoro"!) genannt, in Zusammenspiel mit einem milden, italienischen Frischkäse. Ein Gericht voller winterlicher Herzhaftigkeit ... 33.50



kreativer Gaumenreigen: **marokkanisches Lammragout** serviert mit **Marktgemüse garnitur** und **Beilage nach Wahl ***). Hier trifft Okzident auf Orient: lassen Sie sich auf der Gaumen-kulinarischen Seidenstrasse in ferne Länder entführen: nie waren Düfte und Aromen so verlockend und lebendig, nie der Gaumenreigen weltumspannender. Die delikate Würze des Lammfleisches, im Zusammenspiel mit einer Vielzahl verschiedenster fantasievoller Gewürze und Zutaten aus Nah und Fern, zaubern eine genussvolle, maghrebinische Harmonie auf den Teller ... 36.00



Aufbruchsstimmung mit Suchtgefahr: pfiffig-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! ... 31.00
... als Vorspeise / Hauptgang 24.00 / 31.00



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 Getreidemalzmaishe, 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



unverfälscht, verspielt, charmant: sanft gebratenes **Schweinsfilet-Medaillon** an raffinierter **Waldpilzrahmsauce**, serviert mit **Marktgemüse** und **Beilage nach Wahl ***): fantasievoll gelingt es hier, die milde Würze des Schweinefleisches in Einklang zu bringen mit einer pfiffigen Pilzrahmsauce aus Champignons, Steinpilzen, Austernpilzen und Eierschwämmen. Herrlich einfache Hausmannskost, vollgepackt mit würzigen Pilzen: ein unaufgeregter Leckerbissen von einer verlockenden, wohlmundenden Unbekümmertheit ... 34.00

*) Beilagen: **Kartoffelgratin / Ringelrites / Schupfnudeln / Reis / Linguine**

