



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



Chnoblibrot 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 süsstaure 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: pfliffiges **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



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 an **delikat abgestimmter Pastis-Sauce, Gemüse-Julienne** 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

wahlweise mit gebratenen **Blacktiger-Crevetten**

... als Vorspeise (3 Stk.) / Hauptgang (5 Stk.)
plus 9.00 / 13.00





Hauptgang...

mehr Meer bitte: sanft **gebratene Lachsfilet an Pastis-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 dem typisch südfranzösischen hochprozentigen Schnaps Pastis (der erst seit 1922 anstelle der 1915 verbotenen Kräuterspirituose Absinth als "Nachahmung" als Anislikör in Marseille hergestellt wird), machen daraus einen anregenden Leckerbissen von schlicht inszenierter „Essthetik“ ... 33.00



der ungarische Gaumenkitzel schlechthin: deftig-aromatisches **ungarisches Rindergulasch - das "Pörkölt"**. Diese herzhafte Spezialität, das **"Gulyás"**, gilt als das Nationalgericht Ungarns und ist ein geschmackintensives Kesselgericht. Eine gedünstete Fleischspeisen-Kreation (Ragout) aus den Hauptzutaten Zwiebeln, Tomatenmark und - natürlich - herzhaft viel Paprika. Das Ganze spiegelt die geographisch-kulturelle Vielfalt des Landes wider, die traditionell von Weidehaltung sowie Obst- und Gemüseanbau geprägt ist. Und lässt die sehnsuchtsvollen Weiten der Puszta erahnen, welche eine altbewährte magyrische Harmonie auf den Teller zaubert ... 37.00



ein veganer, herzhafter Leckerbissen: **indisches Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Kokosmilch** und **Reis**: in der vierten Jahreszeit werden die Gerichte etwas nahrhafter, aber nicht minder schmackhaft und köstlich. 8000 Jahre alte Funde kultivierter Kichererbsen belegen ihren jungsteinzeitlichen Anbau in Kleinasien. Die Venuskicher oder Felderbse, wie die Hülsenfrucht auch genannt wird, wurde von dort in den Vorderen Orient und in den Mittelmeerraum verbreitet und gehören seither zum festen Bestandteil der dortigen Küche. Reich an Eiweiß, Kohlenhydraten und Aminosäuren zeigen sie die bunte, prachtvoll-würzige Vielfalt der Natur auf ... 26.50



ein Hauch von beflügelter Leichtigkeit: zart gebratene **Pouletbrust mit Pflaumen-Frischkäse-Füllung im Speckmantel**, an **Waldpilzrahmsauce** 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



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: **Kartoffelgratin / Reis / Ringelfrites / Linguines**

