



Vorspeisen...

von einer frühlingshaften Unbeschwertheit: **Spargel-Rahmsüppchen**. Der Spargel, dieses kulinarische Fitnessgemüse mit Köpfchen, welcher seit dem 18. Jahrhundert grossflächig angebaut wird, hat es in sich und ist der „Schlankmacher“ schlechthin: viele wichtige Vitamine, kein Gramm Fett und Cholesterin. Kurz, eine charaktervolle, aromatische "Kraftbrühe", die Frische in ihrer verführerischsten Form zelebriert ...

10.50



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 **Spargeln** und **Frühlingszwiebeln**), **serviert mit Salatbouquet** und **gebratenem Frischkäse in einer Mandelkruste**. In Paris, bien-sûr, 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 **süsslich-saure Variante** mit Spargel und gebratenem, südfranzösischem Ziegen-Käse ein verlockendes Stelldichein: „Soyez les bienvenus“ ...

... als Vorspeise / Hauptgang 17.50 / 24.50



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 hochwertigen, sehnenfreien und -fettarmen, fein zerkleinerten Muskelfleisches (Filet). Frühlingsmüdigkeit ade! ...

... als Vorspeise / Hauptgang 22.50 / 29.50



Nonna's Muntermacher, gewürzt mit einer Prise Leidenschaft: herrlich sämiges **Risotto mit grünem Spargel**, **gebratenen Jakobsmuscheln** und **aromatisch-duftendem Rosmarin-Limetten-Sorbet**: die Kunst beim norditalienischen "Breigericht" aus Mittelkornreis ist, dass das in Brühe gegarte Gericht sämig ist, die Reiskörner jedoch noch bissfest sind. Veredelt wird dieser vegetarische Genuss durch den in warmen, gemäßigten Regionen Süd- und Mitteleuropas sowie Algeriens beheimatete und zwischen April bis Juni von Hand geernteten Grünspargel, der kross gebratenen zylinderförmigen weißen "Nuss" der Pilgermuschel, sowie Halbgefrorenem vom "Salvia rosmarinus" mit seinem würzig-herben Aroma.

... als Vorspeise / Hauptgang 25.50 / 34.50





Café und Restaurant

Hauptgang...

Frühlingsferien für den Gaumen - die Liebe zu frischer Pasta vermittelt ein Leben lang südliche Lebensfreude: **Morchel Triangoli im Eierteig** und **Bio Bärlauch-Quadrolini mit Cashew-Nüssen** - "fatto a mano" - an **Bärlauchpesto** und **konfierten Cherrytomaten, Salbei 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



mehr Meer bitte: sanft gebratenes **Fischfilet (Tagesangebot)** an **Sauce Béarnaise** serviert mit **knackigem Frühlingsgemüse** und **Beilage nach Wahl ***): dieses Gericht ist eine Offenbarung und bezaubert mit seiner charmant ozeanischen Kultur und seiner leicht-klassischen Verarbeitung. Die Verschmelzung eines vorzüglichen, geschätzten Speisefisches in Verbindung mit weiteren erlesenen Zutaten wie dem, dem Wermut verwandten Estragon oder dem Weissweinessig in der warm aufgeschlagenen Buttersauce, der berühmten Béarner Sauce aus der klassischen, französischen Küche, machen aus diesem Fischsteller einen anregenden Leckerbissen von schlicht inszenierter „Essthetik“ ...

33.00



ein Hauch von beflügelter Leichtigkeit: zart gebratene **Pouletbrust mit Bärlauch-Frischkäse-Füllung im Speckmantel**, serviert mit **Bärlauchbutter, knackigem Grillgemüse** und **Beilage nach Wahl ***). Gönnen Sie sich ein völlig neues Würzerlebnis! Hier überzeugt die phantasievolle Verwendung des, vorwiegend in (Auen-)Wäldern im Frühjahr austreibende "Waldknoblauchs", in Zusammenspiel mit einem milden, italienischen Frischkäse. Ein leichtes Gericht voller frühlingshafter Herzhaftigkeit ...

32.50



die Grandezza liegt in der vornehmen Einfachheit: zart rosa gebratenes **Bisonfilet-Medaillon** an **Marsala-Sauce** serviert mit **marktfischem Frühlingsgemüse** und **Beilage nach Wahl ***): die erst-klassige Würze des feinfaserigen Fleisches des „Wildrindes“ mit seiner leicht nussigen Note, im Einklang mit dem berühmtem "aufgespritzten" italienischen Likörwein Vino di Marsala DOC (nach der gleichnamigen sizilianischen Hafenstadt benannt), kreieren zusammen ein genussreiches Kaleidoskop an lukullischen Aromen und zeigt, wie majestätisch schlicht inszenierte Kochkunst ohne „Chichi“ sein kann ...

49.50



kreativ-unverfälschter Gaumenreigen: sanft gebratenes **Schweinsfilet-Medaillon** an sämig-edler **Morchelsauce**, serviert mit **Gemüsegarnitur** sowie **Beilage nach Wahl ***): hier gelingt es, die milde Würze des mageren, kurzfasrigen, zarten, im Lendenbereich des Rückens befindliche Edelstücke des Schweins ("Gentleman`s Cut") im Zusammenspiel mit dem hocharomatisch-würzigen und vorwiegend auf humusreichen, kalkhaltigen Böden wachsenden Delikatesspilz phantasievoll zu kombinieren. Verfeinert mit Cognac und Crème fraîche wird das Ganze zu einem raffinierten und schmackhaften Leckerbissen veredelt ...

36.50

*) Beilagen: **Tagliatelle / Ringelfrites / Kartoffelgratin / Reis / Frühlingskartoffeln**

