



Café und Restaurant

Vorspeisen...

so lecker schmeckt Sommer: **Kaltschale (Tagesangebot) 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



sommerlicher Gaumenkitzel: mediterranes **Kohlrabi-Carpaccio** an **Dill-Gurken-Vinaigrette**, **gehobeltem Hartkäse** auf **Rucola**: 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. Hier wird eine vegetarische Variante mit der leicht süsslichen "Oberrübe" kreiert ...

als Vorspeise / Hauptgang 13.50 / 18.50



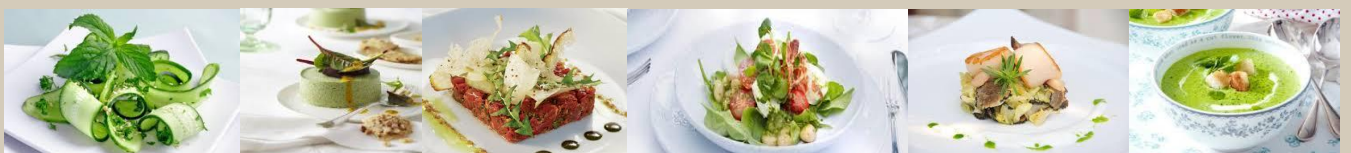
„comme il est difficile d'être simple“: **Tarte Tatin** (mit Eschalotten, Honig und karamellisiertem Zucker), **serviert mit Salatbouquet und gebratenem Frischkäse in einer Mandelkruste**. In Paris, biensûr, nennt man sie „tarte du chef“ oder „tarte des demoiselles Tatin“. Tarte Tatin ist ursprünglich 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



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 24.00 / 30.50





Café und Restaurant

Hauptgang ...

Sommerferien für den Gaumen - die Liebe zu frischer Pasta vermittelt ein Leben lang südliche Lebensfreude: **All'arrabiata-Quadrolini** in grün-weiss gestreiftem Eierteig und **Oliva Nera Mezzelune** im reinen Dinkelteig (mit Feta, Petersilie und Knoblauch)- "fatto a mano" und bio - geschwenkt in aglio olio, darüber streuen wir Hartkäsespänen: diese, der italienischen Kochkultur huldigende Ravioli lassen die Leidenschaft der wohlduftenden, mediterranen und raffinierten südlichen Gourmetkunst in jedem Bissen erkennen. Eine Offenbarung - buon appetito" ...
als Vorspeise / Hauptgang 21.50 / 28.50

» wahlweise mit gebratenen **Blacktiger-Crevetten** 3 Stück + 9.00 / 5 Stück + 13.00



mehr Meer bitte: sanft gebratene **Lachsfilet auf Sommergemüse** serviert mit **Sauce Béarnaise** und **Beilage nach Wahl ***): 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 und der, wahrscheinlich im 18. Jahrhundert in der Normandie entstandene, hellen aufgeschlagenen Buttersauce mit Estragon und Kerbel (eine der Grundsauzen der klassischen französischen Küche), entsteht ein anregender Leckerbissen von schlicht inszenierter „Essthetik“ ...
34.00



ein Sommer- Klassiker, gepaart mit Unbeschwertheit und einer Prise Leidenschaft: 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 "Remoulade" aus der traditionellen französischen Küche des 19. Jh., geben dem Ganzen einen Touch weltmännischen Flairs ...
als Vorspeise / Hauptgang 23.50 / 30.50
auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne **Ringelfrites** dazu ... + 5.00



ein Hauch von beflügelter Leichtigkeit: zart gebratene **Pouletbrust mit Dörrtomaten-Frischkäse-Füllung im Speckmantel** an kalter **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 phantasievolle Verwendung des ursprünglich in Südamerika beheimateten Nachtschattengewächses, das auch als Liebes- oder Goldapfel (daher der italienische Name "pomodoro") bezeichnet wird, in Zusammenspiel mit einem milden, italienischen Frischkäse. Ein leichtes Gericht voller sommerlicher Herzhaftigkeit ...
33.00



die Grandeza liegt in der vornehmen Einfachheit: zart rosa gebratenes **Bisonfilet-Medailon** an **Portwein-Sauce** serviert mit **marktfischem, sommerlichem 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 sind von einer bescheidenen Raffinesse und zeigt auf, wie schlicht inszenierte Kochkunst ohne „Chichi“ sein kann ...
49.50



währschaft-unverfälschter Gaumenreigen: **hausgemachter orientalischer Rinds-Hackbraten** mit **Mango-Joghurt-Dip**, serviert mit **Gemüsegarnitur** sowie **Beilage nach Wahl ***): als "faschierter Braten", "falscher Hase" oder "Heuchelhase" ist dieser Braten aus Hackfleisch, in vielerlei Varianten in vielen Ländern bekannt. Ein einfaches, bodenständiges Gericht und gerade solchermaßen beste, schmackhafte Hausmannskost mit verklärten Erinnerungen an unbeschwerte Kindertage, das hier als orientalische Variante mit einer charaktervollen Note etwas "über den Tellerrand hinausblickt" ...
31.50

*) Beilagen: **Ringelfrites / Teigwaren / Bratkartoffeln / Salat**

