



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



Chnolibrot maison“: Knoblauch leitet sich vom althochdeutschen Wort „kiloban“ („spalten“) ab und gilt in vielen Ländern als – schwer nachvollziehbar – Aphrodisiakum ... 7.00



sommerlicher Gaumenkitzel: **Rauchlachs-Tatar** an **Dill-Gurken-Vinaigrette** auf knackigem **Salatbouquet**: ein „Löffelhäppchen“ der besonderen Art. Der sich bei der Wanderung zum und vom Meer zurück zum Laichen in Süssgewässern stark physiologisch an die unterschiedlichen Salzwasserkonzentrationen anpassende Lachs, mit seinem orangen bis dunkelrotem Fleisch, gehört zu den meistgeschätzten Speisefischen der Welt und vermittelt, in Kombination mit Dill (auch Gurkenkraut genannt), mit seiner dezent prickelnden Note von Zitrusfrische, eine verlockende, wohligh mundende Unbekümmertheit ... als Vorspeise / Hauptgang 18.00 / 25.00



Teller frei für unverfälschte Ideen: **Grünerbsen-Panna Cotta** mit Meerrettichschaum und Minze, serviert mit **Salatbouquet**. Dieses, ursprünglich piemontesische, puddingartige, italienische Rahmdessert, wird hier als **salzige Variante** einmal etwas anders angerichtet und ist so ein leichter, fantasievoller Einstieg in ein leckeres Sommermenu. Die Zutaten: Grünerbsen (ein ergiebiger Nährstofflieferant nicht nur für Proteine, sondern auch für Ballaststoffe, Vitamin B und C), Gemüsebouillon, Rahm. Verfeinert mit Meerrettich (für dessen scharfen Geschmack Senföle verantwortlich zeichnen), veredelt mit Pfefferminze, mit ihrem menthol-frischen Bouquet aus sommerlichen Aromen. Das Ganze schmeckt nicht nur superlecker, sondern ist auch noch sehr gesund. Frühsommermüdigkeit ade! ... als Vorspeise / Hauptgang 15.50 / 23.00



„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



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 Grundsaucen der klassischen französischen Küche), entsteht ein anregender Leckerbissen von schlicht inszenierter „Essthetik“ ... 34.00



unverfälscht, verspielt, charmant: sanft rosa **gebratenes Lammfilet** wahlweise an **Whisky-Sauce** oder mit **Café de Paris Butter** angerichtet, serviert mit knackiger **Marktgemüse garnitur** sowie **Beilage nach Wahl** *): die delikate Würze des zarten Lammfleisches regt fantasievoll den Geniesser-Gaumen an ... 38.50



ein Hauch von beflügelter Leichtigkeit: zart gebratene **Pouletbrust mit Basilikum-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 fantasievolle Verwendung des ursprünglich aus Nordwest-Indien stammenden Königskrauts, das bereits 1000 v. Chr. als Gewürz-, Heil- und Zierpflanze kultiviert wurde, in Zusammenspiel mit einem milden, italienischen Frischkäse. Ein leichtes Gericht voller sommerlicher Herzhaftigkeit ... 33.00



die Grandezza liegt in der vornehmen Einfachheit: zart rosa gebratenes **Bisonfilet-Medaillon** an **Whisky-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 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



währschaft-unverfälschter Gaumenreigen: **hausgemachter Rinds-Hackbraten Grossmutter Art mit Mozzarella und frischen Kräutern**, an sämigem, mit Crème fraîche verfeinerten Bratenjus, serviert mit **Gemüse garnitur** 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 unbeschwerter Kindertage ... 31.50

*) Beilagen: **Ringelrites / Kartoffelgratin / Reis / Salat** (Fitnesssteller)

