



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



„comme il est difficile d’être simple“: **Tarte Tatin** (mit Eschalotten, Honig und karamellisiertem Zucker), **serviert mit Salatbouquet und gebratenem Tommli** (milder Weisseschimmelkäse) **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, Bergheumilchkäse ein verlockendes Stelldichein: „Soyez les bienvenus“
... als Vorspeise / Hauptgang 17.50 / 24.50



Teller frei für unverfälschte Ideen: **Linsensalat mit gebratenem Ziegenkäse, serviert mit Cassis-Feige:** verschiedenste Zutaten, wie die leicht verdauliche und seit dem Beginn des Ackerbaus als Hauptnutzpflanze kultivierte Linse, welche mit einem hohen Eiweiß- und Zinkgehalt wichtigen Bestandteile für Ernährung und Stoffwechsel liefert, in Kombination mit Dörrotomaten und Frühzwiebeln, geben dem Ganzen eine verlockend, wohlig mundende Unbekümmertheit ...
... 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). Frühlingssmüdigkeit ade! ...
... als Vorspeise / Hauptgang 22.50 / 29.50



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 kalten Sauce aus der traditionellen französischen Küche, geben dem Ganzen einen Touch weltmännischen Flairs ...
... als Vorspeise / Hauptgang 21.50 / 29.00

auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu **Ringelfrites...** + 5.00



Café und Restaurant

Hauptgang...

Sommerferien für den Gaumen - die Liebe zu frischer Pasta vermittelt ein Leben lang südliche Lebensfreude: **Baumnuss-Mohn-Zitrone-Rechtecke im Spinatteig** und **Pomodori secchi-Mascarpone-Rondellen im Eierteig** - "fatto a mano" und bio - an **Basilikumpesto** und **konfierten Cherrytomaten** 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 Sommergemüse** 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 Fest für die Sinne: **Linguine** (specialità regionali campania) mit **Blacktiger-Crevetten aglio e olio**: diese, aus Kampanien stammende, flachen Spaghetti eignen sich bestens für dieses einfache, mediterrane, herb-würzige und aromatische Gericht. Ein kleiner kulinarischer Siegeszug der Italianità ...
... als Vorspeise (2 Stück) / Hauptgang (5 Stück) 18.50 / 29.50



ein Hauch von beflügelter Leichtigkeit: zart gebratene **Pouletbrust mit Dörrtomaten-Frischkäse-Füllung im Speckmantel**, serviert mit **Grillgemüse** und **Beilage nach Wahl ***). Gönnen Sie sich ein völlig neues Würzerlebnis! Hier überzeugt die phantasievolle Verwendung vom wohlduftenden "Königskraut" im Zusammenspiel mit einem milden, italienischen Frischkäse. Ein leichtes Gericht voller sommerlicher Herzhaftigkeit ...
32.50



die Grandezza liegt in der vornehmen Einfachheit: zart rosa gebratenes **Bisonfilet-Medaillon** an **dunklem Rotweinjus** serviert mit **marktfrischem Grillgemüse** und **Beilage nach Wahl ***): die erstklassige Würze des feinfaserigen Fleisches des „Wildrindes“ mit seiner leicht nussigen Note, im Einklang mit einer vortrefflichen Weinsauce sind von einer bescheidenen Raffinesse! Kurz, eine Küche ohne „Chichi“ ist zwar unspektakulär, zeigt aber, wie majestätisch schlicht inszenierte Kochkunst sein kann ... 49.50



währschaft-unverfälschter Gaumenreigen: **hausgemachter Rinds-Hackbraten Grossmutterart mit Mozzarella und frischen Kräutern** an sämigem, mit Crème fraîche verfeinerten Bratenjus, serviert mit **Gemüsegarnitur** sowie **Beilage nach Wahl ***): als "faschierter Braten", "falscher Hase" oder "Heuchelhase" ist dieser Braten aus Hackfleisch, in verschiedensten Varianten in vielen Ländern bekannt. Ein einfaches, bodenständiges Gericht und gerade solchermaßen beste, schmackhafte Hausmannskost mit verklärten Erinnerungen an unbeschwerte Kindertage...
29.50



unverfälscht, verspielt, charmant: sanft rosa **gebratenes Lammfilet an raffiniertem Weinjus**, serviert mit **Marktgemüsegarnitur** und **Beilage nach Wahl ***): die delikate Würze des Lammfleisches, im Zusammenspiel mit dem balsamisch-dunklen Rotweinjus, regen phantasievoll den Geniesser-Gaumen an ...
38.50

*) Beilagen: **Linguine / Ringelfrites / Bratkartoffeln**