

Degustationsmenu

Grilliertes Thunfischfilet
mit marinierten Gemüsestreifen und Ruccolasalat

Kalte Tomatenkraftbrühe
mit Rauchlachstatar

Ravioli gefüllt mit Feta, Tomaten und Oliven
an einer Peperoni-Olivenölemulsion

Lammcarrée mit Kräuterkruste
Balsamicosauce
Kartoffelgratin und grünen Bohnen mit Schalotten

Dreierlei Käse aus der Region
mit Gewürzhonig

Leicht geliertes Beerenkompott
mit kaltem Moscato-Sabayon

Menu komplett CHF 92.—
Menu ohne Käse CHF 82.—
Menu ohne Vorspeise und Käse CHF 72.—

Unsere Weinempfehlung

Österreich

Welschriesling
Weingut Leo Hillinger
2004
1 dl CHF 6.00
7,5 dl CHF 41.00

Toscana

Poggio Argentato IGT
Le Pupille
2003
1 dl CHF 6.50
7,5 dl CHF 42.00

Kampanien

Trigaio V.d.T.
Feudi di San Gregorio
2004
1 dl CHF 6.50
7,5 dl CHF 42.00

Portugal

Porto Taylor's Selected
4 cl CHF 8.00

Ostschweiz

Gewürztraminer, Langenmoser
2003
1 dl CHF 6.80
7,5 dl CHF 48.00

Vegetarisches Menu

Kopfsalatherz mit Avocado, Grapefruitfilets
und gehobeltem Sbrinz

Gurkenkaltschale mit Fetawürfeln
und Knoblauchchips

Nudeln mit Zitronensauce
und Gemüsetempura

Sonnenblumenkernen Halbgefrorenes
mit Kirschen

Menu komplett CHF 62.—
Menu ohne Suppe CHF 52.—

Unsere Weinempfehlung

Südtirol

Chardonnay DOC
Weingut J. Hofstetter
2005

1 dl CHF 6.00
7,5 dl CHF 42.00

Sizilien

Santagostino Rosso IGT
Nero d'Avola-Shyra
Firriato, Paceco (Trapani)
2003

1 dl CHF 7.00
7,5 dl CHF 47.00

Ostschweiz

Gewürztraminer, Langenmoser
2003

1 dl CHF 6.80
7,5 dl CHF 48.00

Kalte Vorspeisen

Tomatensalat mit schweizerischem Büffelmozzarella
und Basilikum
CHF 16.—

Kopfsalatherz mit Avocado, Grapefruitfilets
und gehobeltem Sbrinz
CHF 14.—

Grilliertes Thunfischfilet
mit marinierten Gemüsestreifen
und Ruccolasalat
CHF 18.—

Crevettencocktail mit Mango-Cocktailsauce
und Buttertoast
CHF 18.—

Rindstatar mit Buttertoast
nach Wunsch gewürzt
CHF 20.—/ 28.—

Suppen

Kalte Tomatenkraftbrühe mit Rauchlachstatar
CHF 14.—

Heusuppe mit gebratenen Riesencrevetten
CHF 14. —

Gurkenkaltschale mit Fetawürfeln und Koblauchchips
CHF 12. —

Warme Vorspeisen

Nudeln mit Zitronensauce,
Riesencrevetten und Gemüsetempura

CHF 22.—/ 32.—

Ravioli gefüllt mit Feta, Tomaten und Oliven
an einer Peperoni-Olivenölemulsion

CHF 18.—/ 24.—

Kartoffelgnocchi auf Blattspinat
mit Safransauce und Rauchlachsstreifen

CHF 20.—/ 28.—

Unsere „Spezialität“

Porc Noir mit Cognac flambiert
serviert mit Eierschwämmli
hausgemachten Kartoffelpralinen
Sommergemüse

CHF 42.—/ 34.—

Porc Noir

Diese sehr alte Rasse aus den Pyrenäen, wird während 12 Monaten in freier Natur aufgezogen.

Das „Porc Noir Gascon“ wird nur mit Kräutern, Weizen, Eichel und Soja gefüttert,
welches dem Fleisch ein einzigartiges Aroma verleiht.

Es unterscheidet sich gegenüber dem herkömmlichen Schweinefleisch durch das rote und gleichmässig
marmorierte Fleisch, das einen erstaunlichen Schmelz
und einen unvergesslicher Geschmack mit sich bringt.

Der Klassiker

Lammcarée mit Kräuterkruste und Balsamicosauce
Kartoffelgratin
Grüne Bohnen mit Schalotten

CHF 40.—/ 32.—

Fleischgerichte

Ying und Yang von Rinds- und Kalbsfilet
Kleine Bratkartoffeln mit Kräutern
Sommergemüse

CHF 46.—

Offene Lasagne mit Kalbsschnitzel
Safranfazzoletti, grillierte Zucchini und Eierschwämmli

CHF 42.—/ 32.—

Challans Entenbrust mit Lavendelhonigsauce
Kartoffel-Maismédaillons
Glasierter Karotten

CHF 36.—

Fischgerichte

Zackenbarschfilet unter der Karotten-Koreanderhaube
Basmatireis
Sommerblattspinat

CHF 38.—/ 32.—

Balchenknusperli aus dem Sempachersee mit Tartarsauce
Gebratene Kartoffelperlen
Glasiertes Gurkengemüse mit weissem Balsamico

CHF 36.—/28.—

Das Lieblingsgericht

Unser Küchenchef, Herr Michael Bass, empfiehlt:

Seeteufelragout
mit Rohschinken, Tomaten, Oliven und Basilikum
im Brickteigkörnchen
Weissweinsrisotto

CHF 42.—/ 32.—

Seeteufel

Die Körperform des Seeteufels ist stark abgeplattet, mit einem sehr grossen Kopf und einem entsprechend grossen Maul. Auf seinem Rücken befinden sich Stacheln.

Einer dieser Stachel ist die „Angel“, welche durch spezielle Bakterien, die mit dem Anglerfisch in Symbiose leben, zum Leuchten gebracht wird. Damit lockt er seine Beute an, welche ihm direkt vors Maul schwimmt!

Der Seeteufel ist ein vorzüglicher Speisefisch.

Er ist besonders beliebt, weil sein Fleisch auch nach der Zubereitung schön fest und fast weiss bleibt.

En guete!

Süsse Versuchungen

Leicht geliertes Beerenkompott
mit kaltem Moscato-Sabayon
CHF 12.—

Caramelisierter Milchreis
mit Feigen-Joghurteis und marinierten Aprikosen
CHF 14.—

Sonnenblumenkernen Halbgefrorenes mit Kirschen
CHF 12.—

Pochierter Whisky-Pfirsich
mit weissem Schokoladenmousse und Himbeeren
CHF 14.—

Eiskaffee Macchiato mit Mandelschaum
CHF 12.—

Zitronensorbet mit Xellent Wodka
CHF 12.—

Käseteller aus der Region
serviert mit Gewürzhonig
CHF 14.—

Unsere hausgemachten Eissorten

Rahmglaces
Mocca, weisse Schokolade, Beeren, Feigen-Joghurt, Kefir

Sorbets
Zitronen, Weisser Pfirsich, Eistee, Melonen

Preis pro Kugel
CHF 3.50

mit Schlagrahm
+ CHF 1.50