

„ Das Menü “

Badischer Feldsalat an Walnussdressing
mit gebratenem Speck & Croutons



„Lemongras-Ingwer Karottensuppe“, Sesamstängel zum dippen



Filets vom Salzgraslamm, aromatisch-würzige Thai-Lammsauce, frittiertes
indisches Linsen-Papad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse

Menü komplett 61,- € / ohne Suppe 57,- €

oder

Rehmedaillons, Waldpilze, provençalische Wildsauce, Spätzle, Rotkraut

Menü komplett 59,- € / ohne Suppe 55,- €

oder

Medaillons vom Kabeljaufilet, französische Weisswein Knoblauch-
Sahnesauce mit gezupftem Blattspinat, feine Nüdele, Gemüse

Menü komplett 57 € / ohne Suppe 53,- €



Erikas „Dubai-Schoki Tirami su“, Früchte
und Beeren auf Mangofruchtmark

Vorspeisen

Gemischte Salate der Saison

€

8,50

Badischer Feldsalat an Walnussdressing mit gebratenem Speck & Croutons

oder mit gerösteten Saaten und Getreidekörnern

11,-

„White Tiger“ Garnelen im Filoteig ausgebacken, Feldsalat auf Blattsalaten an
hellem Balsamicodressing, Schnittlauch-Knoblauchmayo

16,-

Suppen

Kräftige Fleischbrühe vom Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle

8,50

„Lemongras-Ingwer Karottensuppe“ mit Sesamstängel zum dippen

zusätzlich „White Tiger“ Garnelen im Filoteig ausgebacken

8,50

+ 5,-

Die Fleischgerichte

Port. € / kl. Port €

Gegrilltes Hähnchenbrüstchen (Poulet), panierte Ananas und Banane, exotische Thaicurrysauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	28,-	
Cordon bleu „Schweizer Käsefondue“, Schweinerücken, würzige, Käsemischung, Kirschwasser, Knoblauch, Pommes frites, Gemüse	28,-	
Medaillons vom Schweinefilet, flambierte Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse	30,-	28,50
„Wiener Schnitzel“, Kalbshüftlemedaillons in Butterschmalz gebraten, Pommes frites, Gemüse	32,-	30,50
Rumpsteak vom argentinischen Freilandrind mit gestossenem buntem Pfeffer, Speckscheiben, Thymian-Knoblauch Rotweinsauce, Spätzle, Gemüse	34,50	
Gegrillte Filets vom Salzgraslamm, aromatisch-würzige Thai-Lammsauce, frittiertes indisches Linsen-Papad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	38,-	36,50
Separat servierte dunkle Bratensauce oder Rahmsauce	3,-	

Die Wildgerichte

Mild gebeizter Hirschgulasch, geröstete Speckscheiben und gebratene Apfelfringe, Spätzle, Rotkrautgemüse	29,-	27,50
Rehmedaillons, Waldpilze, provençalische Wildsauce, Spätzle, Rotkrautgemüse	36,-	34,50
Fächer vom Hirschrückensfilet, caramelisierte Maroni im Zimt-Bratapfel, Preiselbeer-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Rotkrautgemüse	36,-	34,50

Aus Fluss und Meer

Medaillons vom arktischen Kabeljaufilet-Mittelstück, französische Weisswein Knoblauch-Sahnesauce mit gezupftem Blattspinat, feine Nüdele, Gemüse	34,-	32,50
Medaillons vom Lachsforellenfilet nach „Grenobler Art“ mit Croutons und Kapern in schaumiger Zitronenbutter gebraten, Schwenkkartoffeln, Gemüse	32,-	30,50

Der Mehrkostenaufwand bei Bestellung eines gemischten Salates als separates Gericht anstelle des beinhalteten Gemüsebuketts beträgt 3,50 €

Vegetarische Gerichte „à la Maximiliano“	€
„Südtiroler Schlutzkrapfen“, Ravioloni mit 3erlei Käse und Spinat gefüllt in brauner Butter geschwenkt, gehobelter Parmesan und Gemüse	27,-
Frische Früchte in exotischer Thaicurrysauce, Himalaya-Basmatiduftreis	23,-
Waldpilze in Kräuterrahmsauce mit „Diemonteser Trüffelbutter-Kartoffelgnocchi“, Gemüse	29,-

Die hausgemachten Desserts

„Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Bourbonvanillekrem, Früchte und Beeren	8,50
Erikas „Dubai-Schoki Tiramisu“, Früchte und Beeren auf Mangofruchtmark	12,-
Parfait auf 2 Arten, Früchte und Beeren, 2erlei Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark	11,-
Ausgebackene Apfelküchle in Zimt-Zucker, kremiges Bourbonvanilleeis und -sauce	10,50
„Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren, Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark (nach Tagesangebot)	11,50
Unser „gestückelter Kaiserschmarrn“, lauwarmer Gewürzkompott von Zwetschgen, kremiges Bourbonvanilleeis und -sauce	12,-

Der „heisse Kaffeetip“

„Amaretto-Caffè“ - der italienische Traditionskaffee Doppelter Espresso mit Amarettolikör unter einer Sahnehaube mit Amarettini-Crumbles	6,80
--	------

Eine Speisekarte mit den deklarierungspflichtigen Allergenen in unseren Speisen erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Servicemitarbeitern