

„ Das Menü “

Wildkräuter-Blattsalate auf Salatherzen an Walnuss-
dressing mit gerösteten Saaten und Getreidekörnern



Kremsuppe vom Markgräfler Bärlauch mit warmem Schinkencanapé



Fächer vom gegrillten Salzgraslamm-Rücken, aromatisch-würzige Thai-Lammsauce,
indisches Papad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse

Menü komplett 58,- € / ohne Suppe 54,- €

oder

Spargel mit Medaillons vom Schweinefilet, „Sauce Hollandaise“, Kratzete

Menü komplett 60,- € / ohne Suppe 56,- €

oder

Medaillons vom Lachsforellenfilet mit Mandelblättchen in schaumiger
Butter gebraten, Schwenkkartoffeln, Gemüse

Menü komplett 55,- € / ohne Suppe 51,- €

oder

Spargel mit „Sauce Hollandaise“ und Schwenkkartoffeln

Menü komplett 56,- € / ohne Suppe 52,- €



„Batida de coco“ Parfait, Erdbeeren, Mango, Ananas,
warmer Schokoladen-Brownie, Mangofruchtmark

Vorspeisen

Gemischte Salate der Saison

€

8,50

Wildkräuter-Blattsalate auf Salatherzen an Walnussdressing mit gebratenem
Speck & Croutons oder mit gerösteten Saaten und Getreidekörnern

11,-

Lauwarmer Spargelsalat, Wildkräuter-Blattsalate, Estragon-Sherrydressing
Auf Wunsch dazu schonend kaltgeräucherter Premium-Lachs

15,50

+ 6,50

Suppen

Spargelkremsuppe, Spargelstücke, geröstete Saaten und Getreidekörner

9,50

Kremsuppe vom Markgräfler Bärlauch mit warmem Schinkencanapé

9,-

Die Fleischgerichte

Port. € / kl. Port €

Gegrilltes Hähnchenbrüstchen (Poulet), panierte Ananas und Banane, exotische Thaicurrysauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	28,-	
„Bärlauch-Cordon bleu“, Schweinerücken, Pesto vom Markgräfler Bärlauch, gekochter Hinterschinken, würziger Bergkäse, Pommes frites, Gemüse	28,-	
Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Steinchampignons an flambierter Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse	30,-	28,50
„Wiener Schnitzel“ von Kalbshüftlemedaillons in Butterschmalz gebraten, Pommes frites, Gemüse	32,-	30,50
Fächer vom gegrillten Salzgraslamm-Rücken, aromatisch-würzige Thai-Lammsauce, fritiertes indisches Papad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	35,-	33,50
Separat servierte dunkle Bratensauce oder Rahmsauce	3,-	

Gegrillte Steaks von getreidegefütterten argentinischen Freilandrindern

Rumpsteak mit gestossenem Pfeffer gegrillt, geröstete Speckscheiben, provençalische Rosmarin-Knoblauchjus, Spätzle, Gemüse	34,50	
Rumpsteak „Cafe de Paris“ an schaumiger Kräuterbutter-Sahnesauce, Dauphin-Kartoffelkroketten, Gemüse	34,50	

Aus Fluss und Meer

Medaillons vom Lachsforellenfilet mit Mandelblättchen in schaumiger Butter gebraten, Schwenkkartoffeln, Gemüse	32,-	30,50
Spargel, gebratene Medaillons von Sankt Petersfisch und Lachsforellenfilet, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln	38,-	36,50

Weisser Spargel mit unserer traditionell hergestellten, handgeschlagenen „Sauce Hollandaise“ aus Butter, Eigelb und Kräuter-Weissweinreduktion

Spargel, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln	32,-	
Spargel, dreierlei Schinken, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln	37,-	
Spargel, Medaillons vom Schweinefilet, „Sauce Hollandaise“, Kratzete	37,-	35,50
Spargel mit „Wiener Schnitzel“ vom Kalb, „Sauce Hollandaise“, Kratzete	38,-	36,50
Spargel, gebratene Medaillons von Sankt Petersfisch und Lachsforellenfilet, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln	38,-	36,50

Der Mehrkostenaufwand bei Bestellung eines gemischten Salates als separaten Gang anstelle des beinhaltenen Gemüsebuketts beträgt 3,50 €

Vegetarische Gerichte

€

Spinat-Ricotta Tortelloni an cremiger Sauce vom Markgräfler Bärlauch, Gemüse	27,-
Spargel, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln	32,-
Frische Früchte in exotischer Thaicurrysauce, Himalaya-Basmatiduftreis	23,-
Der klassische „Bunte Gemüseteller“ mit 6erlei Gemüse, Kräuter-Kartoffeln und gebratenen Steinchampignons	25,-

Die hausgemachten Desserts

„Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Bourbonvanillekrem, Früchte und Beeren	8,50
„Crème caramel“ (Karamelköpfe) mit Früchten und Beeren umlegt, Schlagsahne	9,50
Lauwarmer Rhabarberkompott mit marinierten Erdbeeren, cremiges Pistazieneis	11,-
„Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren, Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark	11,50
„Salat“ von frischen Früchten und Beeren mit cremigem Bourbonvanilleeis	11,-
„Batida de coco“ Parfait, Erdbeeren, Mango und Ananas, kleiner ofenwarmer Schokoladen-Brownie, Saucenspiegel vom Mangofruchtmark	12,-

Der „heisse Kaffeetip“

Caffé aromatizzato „Raffaello“ Doppelter Espresso mit Kokosnuss-Mandellikör unter einer Sahnehaube mit weissen Schokoladenraspeln	6,80
--	------

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