

APERITIFS

Pernod ¹	2 cl	2,50 €
Martini bianco	5 cl	3,50 €
Sandeman Sherry dry	5 cl	3,50 €
Sandeman Sherry medium	5 cl	3,50 €
Aperol Sprizz ¹	0,2 l	7,00 €
Prosecco, Aperol, Soda		
Hugo	0,2 l	7,00 €
Limetten, Holundersirup, Prosecco, Minze		
Weinschorle	0,2 l	3,90 €

SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco Vino frizzante DOC	0,1 l	4,00 €
San Stefano, Italien - Belebend, frisch und mit einer unglaublich feinen und eleganten Fruchtigkeit, trocken.	0,75 l	21,00 €
Dieser von einem kleinen Winzer produzierte Prosecco zeigt sich charaktervoll und erstaunlich köstlich für einen frizzante.		

Crémant de Bourgogne	0,75 l	29,00 €
Louis Bouillot, Frankreich - Rebsorten: Pinot Noir, Gamay, Chardonnay und Aligoté. Feinherzig, köstlich, sehr elegant und angenehm trocken, mit zarter Frucht und Aromen von roten Früchten und Pfirsichen sowie floralen Anklängen		

Champagner Gosset Grand Réserve	0,75 l	69,00 €
Der Grand Réserve in seiner ausgewöhnlichen Flasche ist ein Cuvee aus 43% Chardonnay, 42% Pinot Noir und 15% Pinot Meunier, dessen Grundweine im Holzfass gelagert wurden. Er zeigt sich gold-gelb im Glas. Der Duft erinnert an Blüten, schwarze Johannisbeeren, Kräuter, Pflaumen, Trockenfrüchte, Lebkuchen, Brioche und Gräser. Den Gaumen schmeichelt er durch reife Früchte, Eleganz und gleichzeitig auch Opulenz, kombiniert mit einer betörenden Frische. Der Grand Réserve wurde zum vierbesten Champagner aus der Champagne gekürt.		

SUPPEN

Geträufelte Kartoffel-Cremesuppe ^{g, m}	5,90 €
Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert ^{g, m}	5,50 €
Bretonische Fischsuppe ^{b, d, m}	6,50 €

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken ^{g, k}	7,50 €
in Kräuterbutter überbacken	
Vier Riesengarnelen ^{b, g}	10,00 €
mit Knoblauch-Chili-Öl, Kirschtomaten und pikantem Dip	
Champignons gefüllt mit Blattspinat ^g	9,50 €
überbacken mit Gorgonzola	
Gebackener Schafskäse	9,50 €
mit mediterranem Gemüse, Zwiebeln und Tomaten	
Camembert in Biereteig gebacken ^{a, c, g}	10,00 €
garniert mit gerösteter Petersilie und Preiselbeeren	
Crespelle ^{a, c, g}	8,50 €
veganerisch gefüllter Crêpe mit Kräuterschmand	

SALATE

Estivale ^{g, m}	12,50 €
grüner Salat mit warmen Pouletbruststreifen, Cherry-Tomaten und Champignons, angemacht mit Senf-Dressing	
Athene ^{h, m}	10,50 €
Salat der Saison mit Schafskäse, Senf-Dressing und gerösteten Pinienkernen	
Fidji ^{g, m}	12,50 €
Salat der Saison mit gebratenen Pouletbruststreifen, und Pfirsichen mit pikantem Curry-Senf-Dressing	
Barberie ^{g, m}	15,50 €
Blattsalat mit gebratenen Entenbruststreifen, rosa Pfeffer und Senf-Dressing	

SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco Vino frizzante DOC	0,1 l	4,00 €
San Stefano, Italien - Belebend, frisch und mit einer unglaublich feinen und eleganten Fruchtigkeit, trocken.	0,75 l	21,00 €

GEFLÜGEL & FISCH

Pikantes Hähnchen-Curry	11,50 €
mit knackigem Gemüse, Kokosmilch und Basmatireis	
Barbarie ^m	18,50 €
Entenbrust rosa gebraten, Orangen-Sauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	
Sechs Riesengarnelen ^{a, b, g}	16,50 €
in Pernod-Weißwein-Sauce, serviert mit einem kleinen Salat und warmes Fladenbrot	
Gegrilltes Lachsfilet ^{a, g}	16,90 €
auf Blattspinat „Florentine“, kleinen Butterkartoffeln und Estragonsauce	

FLEISCH

Frisch zubereitetes Rindertatar ^{a, c, d, m}	14,50 €
serviert auf Bergsteigerbrot (nur vom 1. Oktober bis zum 31. März)	
Kalbsrückenmedaillons ^g	17,50 €
auf Morel-Rahm, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen	
Grillpfanne Claire ^g	19,50 €
drei verschiedene Fleischmedaillons (Lamm, Kalb, Rind), auf Ratatouille-Gemüse mit Backkartoffel	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes ^{a, c, g}	16,00 €
mit hausgemachtem Kartoffel-Rösti	
Entrecôte, natur ^{g, m}	21,00 €
mit Kräuterbutter, Pommes frites und kleinem Salat	
Lammfilet ^{g, m}	18,50 €
tranchiert, auf grünen Bohnen, dazu Röstkartoffeln, serviert mit Kräuter-/Knoblauchsauce	
Für „2“ ^{a, c, g}	8,50 €
karamellisierter Kirschfannkuchen mit Vanilleeis	

FLEISCH

Wiener Schnitzel ^{a, c, g}	16,90 €
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren	
Rinderfilet ^{g, m}	24,50 €
auf Sauce Bernaise, serviert mit Bratkartoffeln und Salat der Saison	
PASTA	

PASTA

Geschnetzelte Hähnchenbrust ^{a, g}	12,00 €
auf Tagliatelle mit selbstgemachten Rucola-Pesto, Kirschtomaten und frischem Parmesan	
Spaghetti mit Riesengarnelen ^{a, b, g}	14,50 €
mit Zucchini, Kirschtomaten und Paprika (pikanter)	
Tagliatelle ^{a, g}	9,50 €
mit Gorgonzola-Sauce und Kirschtomaten	

FLAMMKUCHEN

Klassisch ^{a, g}	9,00 €
Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, überbacken mit Käse	
Mediterran ^{a, g}	10,00 €
Crème fraîche, geriebener Schafskäse, garniert mit Tomaten und Rucola	
Vegetarisch ^{a, g}	10,00 €
Crème fraîche, garniert mit Zwiebeln, Paprika, Lauch, Broccoli und Zucchini	
Lachs ^{a, d, g}	11,00 €
Crème fraîche, geräucherter Lachs, garniert mit Rucola	
Parma ^{a, g, p}	12,00 €
Crème fraîche, Parmaschinken, garniert mit Rucola	

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

Menü 1 ^{a, g}	7,50 €
1 Softdrink, Hähnchenschnitzel mit Pommes und eine süße Überraschung	
Menü 2 ^{a, g}	6,50 €
1 Softdrink, Spaghetti in Tomatensauce und eine süße Überraschung	

DESSERT

Vanilleeis ^g	**5,00 €**

<tbl_r cells="2" ix="5" maxcspan="1" maxrspan="1" used