

VORSPEISEN

BLATTSALAT

Fr. 12.00

Blattsalate, serviert mit unserem Hausdressing

GEMISCHTER SALAT

Fr. 14.00

Verschiedene Gemüsesalate und Blattsalate, serviert mit unserem Hausdressing

UNSERE TATAR VARIATIONEN

	Vorspeise	Hauptgang
MEDITERRANES DÖRRTOMATEN TATAR	16.00	31.00
Dörrtomaten, grillierte Zucchini und Auberginen, serviert mit Oliven, Kapern, Burrata und Rosmarin Focaccia- Brot		
FORELLEN -TATAR	18.00	38.00
Leicht gebeiztes Forellen- Tatar mit Radieschen, Gurken, Rettich, dazu Limetten- Mayo, Apfel- Fenchelsalat und Mango-Kokos-Espuma mit Rosmarin Focaccia- Brot		
ROASTBEEF TATAR	18.00	35.00
Roastbeef, Tatarsauce, Rucola, Avocado, getrocknete Tomaten, Tapenade, serviert im Focaccia- Brot mit Süsskartoffel- Fries		
TATAR BRASSERIE	23.00	35.00
Rindstatar gratiniert mit Café-de-Paris-Butter, begleitet von einem Kräutersalat, eingelegter Senfsaat, Cornichons und Rosmarin Focaccia- Brot		
TOKYO TATAR	23.00	35.00
Japanisch rassig mariniertes Rinds- Tatar mit asiatischem Sommersalat, (enthält Erdnüsse) dazu Wasabi- Mayo, eingelegtem Ingwer, Limette, Sesamöl und Rosmarin Focaccia- Brot		
KALBFLEISCH TRÜFFELTATAR	28.00	42.00
Mit gehobeltem Parmesan, Rucola, getrockneten Tomaten und Oliven, dazu Rosmarin Focaccia- Brot		

SUPPEN

ERFRISCHENDE BEEREN-HOLUNDERKALTSCHALE

Fr. 14.50

Mit Joghurt, dazu Kräuteröl und karamellisierter Ziegenkäse

WEISSWEINCRÈMESUPPE

Fr. 14.50

Serviert mit Pesto Rosso und gebratenen
Lachswürfel im Sesammantel

VEGETARISCH

SOMMERSALAT «Geschmacksexplosion»

Fr. 33.00

Mit 30 verschiedenen Zutaten (enthält Nüsse)
Begleitet von hausgemachten Zucchini-
Kartoffeltäschli mit Feta,
dazu buntes Sommergemüse und Limonendip

HAUSGEMACHTE BASILIKUMTAGLIATELLE

Fr. 33.00

Mit einer Tomaten-Kräutersauce und Erbsen
dazu im Knuspermantel gebackener Büffelmozzarella,
serviert mit sommerlichem Gemüse und grillierte Eierschwämmli

SAISON

GEFÜLLTE SCHWEIZER POULETBRUST

Fr. 39.00

Mit Ziegenkäse-Birnenfüllung und Schalottensauce,
dazu hausgemachter Süsskartoffelstampf und buntes Sommergemüse

ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

Fr. 42.00

Gefüllt mit Dörrtomaten-Olivenpesto, serviert mit Sauce Hollandaise
dazu Prosecco-Schnittlauch-Risotto und sommerliches Gemüse

GEBRATENE SCHWEIZER REGENBOGENFORELLENFILET

Fr. 44.00

Im Salbei-Rohschinkenmantel, serviert mit einer Beurre blanc,
dazu hausgemachte Zucchetti-Kartoffeltätschli mit Feta und
buntem Sommergemüse

UNSERE SPEZIALITÄT

SOMMERSALAT SURF 'N' TURF

Fr. 58.00

Bunter Sommersalat «Geschmacksexplosion» (enthält Nüsse)
mit rosa gebratenem Rindsfilet und Riesencrevette,
serviert mit Schalottensauce und Pommes Frites

ROSA GEBRATENES LAMMNIERSTÜCK

Fr. 43.00

Mit einer Honig-Senfkruste
serviert mit hausgemachtem Süsskartoffelstampf
dazu Eierschwämmli-rahmsauce und buntes Sommergemüse

KLASSIKER

GEBACKENE EGLI KNUSPERLI

Fr. 33.00

Eglifilets gebacken im Bierteig, serviert mit
Sauce Tartar und bunter reichhaltiger Salatgarnitur

KALBSLEBERLI HEIDELBERG

Fr. 43.00

Gebratene Kalbsleber mit Apfelwürfel, Calvados
und Zwiebeln, dazu eine kräftige Portweinsauce
Butterrösti und buntes Gemüse

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH «ZÜRCHER ART»

Fr. 48.00

Mit sämiger Champignonrahmsauce,
knuspriger Butterrösti und
buntem Gemüse

CORDONBLEU VOM SWISS CULINARIUM SCHWEIN

Fr. 42.00

Cordonbleu vom Swiss Culinarium Schwein, gefüllt mit
Hinterschinken und Vacherin Fribourgeois,
dazu Pommes Frites und buntes Gemüse

SÜSSE VERSUCHUNG

THURGAUER SÜSSMOSTCRÈME

Fr. 9.50

Süssmostcrème mit Rahmtupf

COUPE HEIDELBERG

Fr. 9.50

Apfel- und Birnensorbet mit Cassisäpfeln und Minze

„SCHOGGI CHUECHÄ“

Fr. 12.50

Schokoladenkuchen mit warmem Kern

HAUSGEMACHTES PISTAZIEN-PANNACOTTA

Fr. 14.50

Begleitet von Mango-Coulis, dazu Salted-Haselnussschokolade garniert mit Rahm und Minze

„BEEREN TRIO“

Fr. 15.00

Erdbeermousse in der Tartelette
Himbeersorbet und Brombeerparfait
serviert mit Beerencoulis und Mandelkrokant

KLEINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG AUS DER KÜCHE

Fr. 8.00

Lassen Sie sich überraschen...

Herkunft unserer Lebensmittel:

Rindstatar	Schweiz	Lachs	Schweiz
Rohschinken	Schweiz	Lamm	Schweiz
Kalb	Schweiz	Egli	Estland
Schwein	Swiss Culinarium	Zander	Schweiz
Poulet	Schweiz	Crevette	Estland
Rindsfilet	Südamerika		