

## **gourmetkarte**

### **unser menue**

duo vom thunfisch mit salat nicoise

pot au feu vom hummer mit frühlingsrolle

roulade von seezunge und lachs mit morcheln und weissem spargel

kokosnuss-sorbet mit karamellisierter ananas

zweierlei vom kalb mit bärlauchpüree, schalottenconfit und gemüse-millefeuille

taleggio mit baumnüssen und radicchio

champagnervariation

produktherkunft

hummer: atlantik

wolfsbarsch: atlantik

preise in sfr. inkl. mwst.

## menu alternativen

hausgebeizter lachs mit seinem kaviar und gurken-wasabisalat

spargelcremesüppchen mit scampi

rindsfilet mit gebratener foie gras, frühlingsgemüse und kartoffelcannelloni

produktherkunft

lachs schottland

rindsfilet irland

## sie haben innerhalb des menüs folgende wahlmöglichkeiten

3-gang-menü	<b>88</b>
4-gang-menü	<b>98</b>
5-gang-menü	<b>115</b>
6-gang-menü	<b>124</b>
7-gang-menü	<b>134</b>

gerne servieren wir ihnen zu jedem gang den passenden wein

## gerne können sie auch einzelne gänge à la carte bestellen

vorspeise	<b>26</b>
suppe	<b>12</b>
zwischengericht oder als hauptgang	<b>32</b> oder <b>48</b>
sorbet	<b>12</b>
hauptgang	<b>52</b>
käse	<b>16</b>
dessert	<b>16</b>

preise in sfr. inkl. mwst.

## **gourmetkarte**

### **unsere weinempfehlung.....**

pinot gris auslese florin weine, stein am rhein	2010	1 dl	<b>8.5</b>
schaffhauser aoc pinot blanc gvs schachenmann ag	2010	1 dl	<b>7.5</b>
hedinger tradition pinot noir hedinger sunneberg-kellerei, wilchingen	2010	1 dl	<b>8.5</b>
cuvée rouge - pinot noir, garanoir, regent fam. horber, diessenhofen	2010	1 dl	<b>9</b>
strohwein aoc blanc de pinot noir rimuss- und weinkellerei rahm ag, hallau		5 cl	<b>9.5</b>