

**Spezial Angebot in den Sommermonaten Jeden Donnerstag ab 18 Uhr**

**Notre spéciale d'été Chaque jeudi à partir de 18 heures**

**Barbecue Grill Abend    Soirée barbecue**

**Juli, August, September    Juillet, Août, Septembre**

**Vorspeisen & Salatbuffet. Entrées et buffet de salades**

**Auswahl an marinierten und Rohkostsalaten stetig wechselnd!**

Sélection de salades marinées et crudités

**Beispiel: recommandation du chef**

**Büffel-Mozzarella, Tomate, Basilikum**

Mozzarella de buffle, tomate, basilic

**Antipasti, mediterraner Bulgur Salat, griechischer Bauernsalat, Grillgemüse-Fetakäse**

Antipasti, salade méditerranéenne de boulghour, salade paysanne grec, légume grillé, fromage feta

**Sauce Aioli, Kräuterbutter, verschiedene BBQ Saucen, Baguette**

Sauce Aioli, beurre aux herbes, variété de sauces barbecue, baguette

**Vom Grill (Wählen Sie aus einer reichhaltigen Auswahl)**

Du grill (choisissez de notre vaste sélection)

**Medaillon vom schottischen Lachssteak, Black Tiger Riesengarnele, Grillfleisch,**

Médaillon de saumon écossais, crevette géante Black Tiger

**Spare Ribs, Rostbratwurst, Poularden Brust**

Travers de porc, saucisse grillée, poitrine de poularde

**Wir grillen Ihre gewünschten Produkte frisch nach Ihrer getroffenen Auswahl**

Votre sélection sera préparée à la minute selon vos souhaits

**Süßes zum Dessert stetig wechselnd En dessert sélection journalière de douceur**

**Bespiel:**

**Weißes Mousse au Chocolat mit Blaubeeren**

Mousse au chocolat blanc avec ses myrtilles

**Preis p.P.    all inclusive    29**

Prix par Personne tout inclus (hors consommation) 29€

**Getränkewünsche werden separat berechnet**

Les boissons seront facturées séparément

**Folgende Produkte können zusätzlich bestellt werden, diese werden mit einem Aufpreis berechnet**

Complétez vos commandes par une sélection de produits facturés en suppléments :

<b>-Kotelette vom heimischen Strohschwein ca 220 g</b>	<b>6</b>
- Côte de porc sur paille du pays	
<b>-Entrecôte ca 200 g vom Black Angus Beef</b>	<b>12</b>
- Entrecôte de bœuf « Black Angus » env. 200g	
<b>-Rumpsteak ca 180 g vom Black Angus Beef</b>	<b>14</b>
-Rumpsteak de bœuf « Black Angus » env. 180g	
<b>-Filetsteak vom Black Angus Rindca 180g</b>	<b>18</b>
-Filet de bœuf « Black Angus » env. 180g	

# *Speisekarte*

*Menu / Menu*

*Kein Genuss ist vorübergehend,  
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.*

*Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)*

No pleasure is temporary,  
because the impression it leaves is permanent

Aucun plaisir n'est passager, car l'impression qu'il laisse est durable

## *Aperitif Empfehlung* *Aperitif recommendation / Sélection d'Aperitif*

<b>Frisch gepresster Orangensaft</b> 0,2 l	6,5
Freshly squeezed orange juice / Jus d'orange pressé	
<b>Prosecco trifft Granatapfel</b> , Prosecco mit Granatapfelsirup	8,5
Prosecco with pomegranate syrup / Prosecco et son sirop de grenade	
<b>Passion Berry Spritz</b>	8,5
Passionsfruchtlikör, Wild Berry Tonic, Pfirsich, Minze, Mineralwasser	
Passion fruit liqueur, wild berry, tonic, peach, mint, sparkling water	
Liqueur de fruits de la passion, tonic Wild Berry, pêche, menthe, eau minérale	
<b>Green Melon Sprizz</b>	8,5
Melonenlikör, Hollundersirup, Melone, Minze, Mineralwasser	
Melon liqueur, elderberry syrup, melon, mint, sparkling water	
Liqueur de melon, liqueur de sureau, melon, menthe, eau minérale	

## *Tagesangebote* *daily deals / Offres du jour*

<b>Beilagensalat gemischt</b> , Blattsalate, Kirschtomate, Gurke, Radieser`l	5,9
Side salad mixed lettuce, cherry tomato, cucumber, radishes	
Mélange de salade d'accompagnement, composée de salade verte, tomate cerise, concombre, radis	
***	
<b>Honigmelone &amp; Parmaschinken</b> , Beeren, kl. Salatbouquet,	14,9
Honey dew melon, parma ham, berries, small salad bouquet	
Melon miel et son jambon de Parme, accompagné d'un petit bouquet de salade verte et ses baies	
***	
<b>Zwei kälberne Fleischpflanzerl</b> , Estragon-Senfcremesauce, mediterraner Kartoffelsalat	22,9
Two veal meatballs, tarregon mustard cream sauce, mediteranean potatoe salad	
Deux boulettes de veau, sauce moutarde-estragon accompagné d'une salade de pommes de terre méditerranéenne,	
***	
<b>Knuspriges Backhend`l</b> , warmer Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone	23,9
Crispy fried chicken, warm potatoe-cucumber salad, cranberries, lemon	
Croustillant poulet rôti, accompagné d'une salade chaude de pommes de terre et concombre	
***	
<b>Gebackenes Kotelette vom Strohschwein</b> , Sauce Remoulade, mediterraner Kartoffelsalat	25,9
Baked straw pork cutlet, sauce remoulade, mediteranean potato salad	
Côte de porc sur paille panée , Sauce rémoulade, salade de pommes de terre méditerranéenne	
***	
<b>Geschmorte Ochsenbacke in kräftiger Rotweinjus</b> , dazu Pfifferlinge, gebackene Kartoffelkrapfen,	26,9
Braised ox cheek in strong red wine jus, with chanterelles, baked potato fritters	
Joue de bœuf braisée et son jus au vin rouge, accompagnée de girolles et beignets de pommes de terre	

# *Chef Menü*

## *chef menu / Menu du chef*

### **Tatar von Yellow Fin Tuna**

Avocado, Lotuswurzel, Daikonrettich, Wasabi, Ingwer, **\*20**  
 Yellow Fin tuna tartare, avocado, lotus root, daikon radish, wasabi, ginger  
 Tartare de „Yellow Fin Tuna” accompagné d’avocat, racine de lotus, radis daikon, wasabi, gingembre  
 \*\*\*

### **Rotbarbenfilet**

gebratene Artischockenherzen, sautierte Pfirsichspalten, Krustentiersauce **\*20**  
 Red mullet fillet, roasted artichoke hearts, sautéed peach wedges, crustaceans sauce  
 Filets de rouget accompagné de cœur d’artichaut frits, filets de pêche sautés, sauce aux crustacés  
 \*\*\*

### **Black Angus Rinderfilet**

Nadelbohnen, Kartoffelkräpfen, Café de Paris Butter, Pfifferlinge **\*38**  
 Black angus fillet steak, beans, potato fritters, café de paris butter, chanterelles  
 Filet de bœuf « Black Angus » accompagné d’haricots aiguilles, beignets de pommes de terre, girolles, beurre café de Paris,  
 \*\*\*

### **Ingwer-Eis**

Mangocarpaccio & Stachelbeer-Ragout **\*12**  
 Ginger ice cream, mango carpaccio, gooseberry ragout  
 Glace au gingembre, Carpaccio de mangues et son ragout de groseilles

### **\* Kennzeichnungen gelten als à la Carte Preise**

\* labels are considered à la carte prices

Les prix à la carte sont mentionnés d’une \*

<b>Menüpreis</b>	<b>3 Gang ( ohne Zwischen Gang )</b>	<b>69</b>
	<b>4 Gang</b>	<b>79</b>
Menu price	3 course ( without intermediat course )	
	4 gear	
Prix du menu	3 plats (Entré, plat, dessert)	
	4 plats (entré, entremet, plat, dessert)	

## *Vorspeisen warm & kalt.*

### *Appetizers warm cold / Entrées chaudes et froides*

#### **Home made Frühlingsrolle gebacken**

leichte Chilisaucе süß-sauer, Yakitorispieß, asiatische Salate **17,9**  
Homemade spring roll baked, light sweet and sour chili sauce, yakitori skewer  
Rouleau de printemps maison, sauce pimentée aigre-doux, brochettes de poularde «Yakitori», salade asiatique  
\*\*\*

#### **Bastkörbchen**

mit gedämpften und gebackenen Dim Sum und Wan Tan, Yakitorispieß **19,9**  
verschiedene asiatische Salate, leichte Chilisaucе  
raffia basked with steamed and baked dim sum and wonton, yakitori skewer, various asian salads,, light chili sauce  
Rouleau de printemps maison, composé de Dim Sum et Wan Tan pochés et frits, brochette de poulardes «Yakitori», divers salades asiatique, sauce aigre-doux  
\*\*\*

#### **Burrata**

Büffelmozzarella, Strauchtomate, Honig-Melone, Basilikum, Tomaten-Basilikum-Sorbet **15,9**  
Burrata, buffalo mozzarella, melon, basil, tomato, and tomato-basil sherbet  
Burrata Mozzarella de buffle, tomate de vigne, Melon miel, basilic, sorbet tomate-basilic  
\*\*\*

#### **Sashimi von Yellow Fin Tuna**

Wakame-Algensalat, japanisch eingelegter Ingwer, Wasabi, Limettencreme, Affila Kresse **21**  
Yellow fin tuna sashimi, wakame seaweed salad, japanese pickled ginger, wasabi, lime cream, affila cress  
Sashimi de "Yellow Fin Tuna" Salade d'algue „Wakame“, Salade de gingembre mariné à la japonaise, crème de citron vert  
\*\*\*

#### **Vitello Tonato**

Kalbsrückenscheiben rosa gebraten, Thunfischsauce, Salzkapern, Gurken-Estragon-Sorbet **17,9**  
Vitello tonato, veal slices roasted pink, tuna sauce, salted capers, cucumber tarragon sherbet  
Vitello Tonato, Tranches de veau rosées, sauce au thon, câpres salés, sorbet de concombre à l'estragon  
\*\*\*

#### **Carpaccio vom Black Angus Beef**

Trüffelcreme, gebackene Wachtelkeulen-Parlinsen, gehobelter schwarzer Sommertrüffel **19,9**  
Carpaccio from the back of prime beef, truffle cream, baked quail leg pralines  
Carpaccio de boeuf „Black Angus“, Crème de truffe, praliné de cuisse de caille frite, copeaux de truffe noir d'été

## *Suppe*

### *Soup / Soupe*

#### **Cremesuppe von heimischen Stein & Maronenpilzen**

mit Yakitori-Spieß von der Poulardenbrust **11**  
Cream soup of local stone & chestnut mushrooms, with yakitori skewer from the chicken breast  
Velouté de cèpes et cèpes de châtaigniers accompagné de brochette de poitrine de poularde «Yakitori»

*Vegetarisch*  
*Vegetarian / Végétarien*

**Tagliolini in Pfifferlingen a la Creme**

frisch gehobelter Parmesan  
Tagliolini with fried chanterelles, grated parmesan cheese  
Tagliolini à la crème de girolle copeaux frais de Parmesan

16 / 26

\*\*\*

**Spinatknödel**

braune Salzeibutter, geriebener Bergkäse  
Spinach dumplings, brown sap butter, grated mountain cheese  
Quenelles d'épinards accompagnés d'un beurre noisette à la sauge, fromage des montagnes rapés

12 / 22

*Fisch & Fleisch*  
*Fish and meat / Poissons et viandes*

**Doradenfilet gebraten**

gebratene Artischockenherzen, Paprika, eingelegte Tomate, Kartoffelkrapfen, Blütenhonig-Kapernapfelvinaigrette 26,9  
Sea bream fillet, fried roasted artichoke hearts, paprika, pickled tomato, potato fritters, honey caper apple vinaigrette  
Filet de dorade poêlé, accompagné de cœur d'artichaut frits, tomate confite, beignet de pommes de terre, vinaigrette miel de fleur et pomme de capucin

\*\*\*

**Pre Rigor Lachsfilet gebraten**

Rieslingsauce, Gemüse von roter Beete, gebackene Kartoffelkrapfen 27,9  
Pre Rigo salmonsteak, beurre blanc, baked potato fritters, beet root vegetables  
Filet de saumon «Pre Rigor» poêlé, accompagné d'une sauce au riesling, légume de betterave rouge, beignet de pommes de terre

\*\*\*

**Gegrillte Poulardenbrust an Estragon-Senfsauce**

Butterreis, Pfifferlinge 25,9  
Grilled chicken breast, with tarragon mustard sauce, butterrice, chanterelles  
*Poitrine de poularde grillée sauce moutarde-estragon accompagnée de riz et girolles*

\*\*\*

**Züricher Geschnetzeltes aus dem Kalbsrücken**

Weißweinrahm Champignons, Kartoffelrösti, 32,9  
Zurich chops made from the saddle of veal, white wine cream, mushrooms, hash browns  
Émincé de carré veau à la zurichoise accompagné d'une crème de vin blanc aux champignons, rösti de pommes de terre

*Dessert`s*  
*Dessert / Dessert*

**Kugel Sorbet oder Rahmeis nach Tagesangebot** **4,9**  
mit Wodka aufgegossen **7,9**  
Scoop of sorbet or ice cream according tot he dailly offer  
Boule de sorbet ou glace à la crème (sélection journalière), avec vodka

\*\*\*

**Affogato al Caffé** **6,9**  
Vanillerahmeis mit Espresso-Aufguß  
Affogato a la coffee, vanilla ice cream, with espresso infusion  
Glace vanille et son espresso

\*\*\*

**Mousse von Zartbitter-Schokolade**  
Kirschragout, Salz-Karamell-Eis **10**  
Mousse au chocolat, cherry ragout, salted caramell ice cream  
Mousse au chocolat noir, accompagnée d'un ragout de cerises, glace caramel salé

\*\*\*

**Himbeer-Joghurtcreme**  
Sorbet von schwarzer Johannisbeere **9**  
Raspberry yoghurt cream, black currant ice cream  
Crème yaourt framboise, accompagnée d'un sorbet au cassis

\*\*\*

**Dreierlei Sorbets in der Schokoladenschale**  
mit verschiedenen Beeren **12**  
Tree kinds of sorbets and various berries  
Trois sorbets dans leur coquille au chocolat, accompagnés de baies