



APERITIFS

Winzersekt mit Likör	0,1l	11,00 €
Gin Marconi 44, Poli Grapefruit rosé Zitrusfrüchte Tonic		11,50 €
Select Bitter Sprizz klassischer venezianischer Apéritif		10,50 €
Helios , feinherb, PiWi Rebsorte, Weingut Zerrer	0,1l	8,80 €
Orangello- oder Limello Sprizz, alkoholfrei Tonic Soda	0,2l	10,50 €
Bellini Zero, venezianischer alkoholfreier Cocktail weißes Pfirsichmark Traubenmost	0,1l	10,50 €

Weinbegleitung

Als passenden Rahmen für Ihr Menü empfehlen wir:

2 x Glas Wein 0,1 l	€ 18,00
3 x Glas Wein, inkl. Dessertwein	€ 24,00

UNSER MENÜ

Roh marinierter Thunfisch
Geflämmte Jakobsmuschel | Wakame | Yuzu
(D,R,N,F)

Rehkraftbrühe
Steinpilzravioli | Wurzelgemüse
(A1,L,C)

Sorbet von der Kalamansifrukt

Lammkarree unter der Kräuterkruste
Provenzalisches Gemüse | Kürbiskroketten
(A1,C)

Nougat Tartelette
Birne Rosmarin | Windbeutel | Limoncello
(G,H1,H2,C,A1)

102,00 €
ohne Vorspeise 80,00 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.
A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne, H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel, Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: Geschwärzt

AB 04.09.2026



Vorspeisen

Bunter Blattsalat Gurke Tomate Croûtons Kürbiskerne (A1,G) vegan möglich	7,50 €
Hokkaido Flan Ziegenkäse vom Binderhof Honigkruste Pumpernickel (A4, G,C) vegetarisch	13,50 €
Wachtelbrust und Praline Rote Beete Linsen Walnüsse Birnen (H3)	20,00 €
Getrübtes Kalbskopfcarpaccio Balsamessig aus dem Schwarzwald Riesengarnele (A1, B, C)	23,00 €
Roh mariniertes Thunfisch Geflämmte Jakobsmuschel Wakame Yuzu (D,R,N,F)	22,50 €

Suppen

Tomatenessenz Quarkklößchen Basilikum (C,G,L) vegetarisch möglich	12,00 €
Zwiebelsuppe Gruyère Croûtons (A1,C)	14,00 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.

A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne, H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel, Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: Geschwärzt

AB 04.09.2026



Hauptgerichte

	kl. Portion	
Gebratenes Doradenfilet Pilze Auberginen Oliven Tomaten Rosmarinkartoffeln (D,A1)	32,00 €	35,00 €
Gedünstetes Saiblingsfilet Krustentierschaum Shrimps Spinat Basmatireis (D,G,B)	34,00 €	37,00 €
Schweinemedallions Cognac-Pfeffersoße glacierte Karotten hausgemachte Spätzle (A1,G,C,)	26,50 €	29,50 €
Zartes Kalbsrahmschnitzel Mandelbrokkoli hausgemachte Spätzle (A1,C,G)	29,50 €	32,00 €
Zwiebelrostbraten Lembergersoße zweierlei Zwiebeln Speckbohnen Bratkartoffeln (Z1,Z3,G)	33,50 €	37,00 €
Zartes Rehragout Wacholderrahmsauce Preiselbeerapfel Mandelbrokkoli Hausgemachte Spätzle (G,C,A1,H1)	31,50 €	33,50 €
Sauerbraten vom Simmentaler Rind Kirschessigsoße Ingwerkarotten Kartoffel-Selleriepüree (G,L)	31,00 €	34,00 €
Picatta vom Kalbsfilet Tomaten-Basilikumsoße Champignons Schinken Tagliatelle (G,C,A1, Z1,Z3)	38,00 €	42,00 €
Lammkarree unter der Kräuterkruste Provenzalisches Gemüse Kürbiskroketten (A1,C)		49,00 €
Barbarie Entenbrust Orangensoße Zuckerschoten Gerstenrisotto (A5,G)		39,50 €
Samosa, Indische Teigtaschen vegan Kichererbsen Zuckerschoten Basmatireis (A1)		28,00 €
Gegrillte Spitzpaprika vegetarisch Auberginenmus Feta Pistazienkruste Cous cous(A1,G, H7)		28,00 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.

A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G:

Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne,

H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,

P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel,

Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: Geschwärzt

AB 04.09.2026



Desserts

Café Gourmand Drei Minidesserts mit einem Espresso (A1,C,G,H1, H2,H3)	16,50 €
Zwetschgenröster Vanilleeis Mandelcrumble (G,H1,H2,C,A1)	15,50 €
Nougat Tartelette Birne Rosmarin Windbeutel Limoncello (G,H1,H2,C,A1)	17,50 €
Passionsfrucht Tiramisu Frische Himbeeren weiße Schokolade (G,H1,H2,C,A1,Z7)	11,50 €

<u>Mövenpick Eiscreme</u>	3,70 €
* Vanille (G)	* Erdbeere (G)
* Schoko (F,G)	* Walnuss (G,H3)
	je Kugel

<u>Hausgemachtes Sorbet</u>	7,40 €
* Birne Rosmarin	pro Portion
* Cassis	
* Kalamansi	
* Sorbet mit Sekt aufgefüllt	10,00 €

Dessertwein	0,1 l	6,50 €
-------------	-------	--------