



GOURMET BISTRO

by Chef de Cuisine Christian Sauer

À LA CARTE

SEEFORELLE „NIKKI BIRNBAUM“

In Nussbutter confiert | Süß-Saures Gemüse | Escabeche Sud
- 16,50 -

KARTOFFELSCHAUMSUPPE

Lauch | Vacherin Mont d'Or
- 9,50 -

JAKOBSMUSCHEL „GEBRATEN“

Orangen-Fenchel Salat | Champagner Beurre Blanc
- 18,50 -

OCHSENSCHWANZRAVIOLI

Gebratene Pilze | Nussbutter Schaum

Klein Groß
- 14,50 - - 24,50 -

SPECKKNÖDEL

2 Stück | Sauerkrautschaum | Spitzkraut
- 21,50 -

AQUARELLO RISOTTO „À LA MINUTE“

Trüffel | Piemonteser Haselnuss | Parmesan | Birne
- 28,50 -

LUST AUF FLEISCH?

Infos über unseren Daily Cut erhalten Sie von unserem Service-Team

„auf Holzkohle gegrillt“
serviert mit Rosmarinkartoffeln & Butter „Café de Paris“

- Preis je nach Cut -

DESSERT DES TAGES

SÜß & Lecker
- 9,50 -

LECH-LINE KÄSETELLER

Feinste Käseauswahl | Fruchtebrot | Persische Cassisfeigen
- 15,50 -

ANTIPASTI

- je 3,50 -

OLIVEN

EINGELEGTE ARTISCHOCKEN

GEFÜLLTE PAPRIKA MIT FRISCHKÄSE

EINGELEGTE KIRSCHTOMATEN

OFENFRISCHES BROT VOM BÄCKER GAUES & OLIVENÖL