

## Vegetarisches Menu

Trüffel–Topinambur-Mousse  
mit Nüsslisalat  
Sautierte Kräuterseitlinge  
und Cranberry–Apfelragout

Mango-Karottensuppe

Kartoffel–Sauerkraut-Ravioli  
mit Rahmlauch  
und Schwarzwurzelstroh

Käsespezialitäten  
von unserem Käsewagen

Dessertüberraschung  
aus unserer Pâtisserie

5-Gang-Menu CHF 64.—  
4-Gang-Menu CHF 54.—  
3-Gang-Menu CHF 44.—

## Unsere Weinempfehlungen

### Piemont / Italien

Langhe Arneis doc 2010  
Bricco Cappellina  
Gianni Voerzio, La Morra

1 dl CHF 7.00

### Kaiserstuhl / Deutschland

Spätburgunder Q.b.A. trocken 2008  
Weingut H. und P. Konstanzer  
*Blauburgunder*

1 dl CHF 6.50

### Apulien / Italien

Primitivo di Manduria doc 2007  
Sessantanni  
Feudi di San Marzano

1 dl CHF 11.00

## Kalte Vorspeisen

Geräucherter Sockeye Lachs mit Orangencarpaccio  
Süss-saurer Weisskabissalat  
Birnen–Meerrettich-Vinaigrette

CHF 19.—

Trüffel-Topinambur-Mousse mit Nüsslisalat  
Sautierte Kräuterseitlinge  
und Cranberry – Apfelragout

CHF 14.—

Roastbeef vom „Ennetbürger“ Angus Rind  
mit Linsen-Specksalat  
und Honigdressing

CHF 18.—

## Suppen

Duo von der Kartoffel  
mit Röstzwiebeln  
und Crème fraîche

CHF 12.—

Mango-Karotten-Suppe  
mit Krevetten-Wan Tan

CHF 14.—

## Warme Vorspeisen

Kartoffel-Sauerkraut-Ravioli  
mit Rahmlauch und Schwarzwurzelstroh

CHF 18.— / 24.—

Gebratene Rotbarbenfilets  
mit Orangen-Limetten-Risotto  
und Ofenfenchel

CHF 20.— / 28.—

## Fischgerichte

Mit Pistazien-Öl sanft gegartes Seeteufelfilet  
Cous Cous mit Dörrfrüchten  
Randenpüree

CHF 46.— / 38.—

Eglifilets  
mit Currykartoffeln  
und Wintergemüse

CHF 38.— / 32.—

Sautierte Riesenkrevetten mit Schalotten-Buttersauce  
Grüner Reis  
Blutorangen-Chicorée

CHF 42.— / 36.—

## Unsere Spezialität

**Gebratenes US Rindsfilet**  
(aus Zertifizierter Biologischer Zucht)

mit Whiskyschaum und Portweinjus  
Baby-Kartoffeln  
Wintergemüse

**CHF 54.— / 46.—**

Die Angus Rinder des US Brands Platte Valley wachsen im Herzen der wunderschönen Rocky Mountains in Colorado auf.

Die Aufzucht entspricht den höchsten Qualitätsstandards.

Seit dem Jahr 1975 wird „Platte Valley US Rindfleisch“ produziert.

Im Jahr 1993 wurde die Produktion auf „Natural Beef“ umgestellt.

Die Tiere werden nur mit natürlichem Getreide gefüttert.

Es werden keine wachstumsfördernde Hormone oder Antibiotika verabreicht.

Die wichtigsten Punkte, um diese Qualität garantieren zu können sind:

Nur registrierte Rinder erfüllen die „Platte Valley Norm“, von jedem Tier gibt

es eine lückenlose Rückverfolgbarkeit von der Geburt bis zur Schlachtung,

alle Rinder werden im Alter von unter 30 Monaten geschlachtet.

## Fleischgerichte

Lammfilet–Mignons im Walnussmantel  
Chili–Safran-Polenta  
Mit Sbrinz überbackener Rahmwirsing

CHF 38.— / 32.—

„Zweierlei von Zweierlei Schwein“  
Filet vom Pata Negra Schwein  
im Glühweinsud gegart  
und  
Gebratene Wollschweinwurst  
mit Zitronenchutney  
Kumquats-Risotto  
Wintergemüse

CHF 40.— / 34.—

Rosa Entenbrust mit Lebkuchenkruste  
Kardamonsauce  
Orangennudeln  
Rotkraut mit Maracaibo

CHF 36.—

## Süsse Versuchungen

Mille-feuille vom hausgemachten Luzerner Lebkuchen  
mit Buttercrème  
Honig-Baumnussparfait  
und Zimtssauce

14.—

Schokoladen-Mascarpone-Crème brûlée  
Mocca „Cup cake“  
Gefüllte Apfelröllchen mit Quarkmousse

16.—

Zweifarbiges Orangen-Kardamon Panna cotta  
mit karamellisiertem Ananas-Carpaccio

12.—

Marroni-Tiramisu  
mit Meringueglace

14.—

Käsespezialitäten  
von unserem Käsewagen

14.—

## Hausgemachte Rahmglaces

Kürbis–Vanille

Zartbitterschokolade

Baumnuss–Baileys

Zimtstern

Magenbrot

## Hausgemachte Sorbets

Passionsfrucht–Mango

Rumpunsch

Birnen–Honig

Kiwi

Dörraprikosen–Ingwer

Preis pro Kugel

4.—