

E

Vorspeisen

Wintersalat

mit geröstetem Sesam (a,c,g,i,k,5)

5,50

X

Feldsalat

mit Speck und Croutons (a,c,g,i,3,5,)

7,50

Feldsalat «Mimosa»

mit Ei (a,c,g,i,5,)

7,50

t

Hausgemachte Maronen-Ricotta- Ravioli

In der Butter geschwenkt mit rosa gebratenem Rehschnitzel, Trauben und gerösteten Walnüssen (a,c,g,i,h,5)

10,90

r

Französische Muschelsuppe

mit Pernod und Safran (a,c,g,i,m,5)

7,50

a

Enten- Orangen- Spiess

mit Aprikosen- Gewürz- Salsa und kleinem Feldsalat (a,c,g,i,5,)

10,90

b

Hauptspeisen

Salbei- Rehschnitzel

mit Gin- Rahmsauce und Kartoffel- Maultäschle (a,c,g,i,5)

28,00

l

Rinderfilet vom Angusrind

mit Pommes Dauphine, Sc. Bernaise und Gemüse (a,c,g,i,5)

29,00

a

Hausgemachte Maronen- Ricotta- Ravioli

in der Butter geschwenkt mit rosa gebratenen Rehschnitzeln, Trauben und gerösteten Walnüssen (a,c,g,i,h,5)

19,50

t

Garnelen- Jakobsmuscheln- Spiess

mit Pernodsauce und Basmatireis (a,b,c,g,i,m,5)

26,00

t

Dessert

Spekulatiustiramisu

mit Himbeeren (a,g)

7,50

Zusatzstoffe:

1) Farbstoff

2) Konservierungsstoff oder konserviert

3) Nitrtpökelsaltz, Nitrat

4) Antioxidationsmittel

5) Geschmacksverstärker

6) Geschwefelt

7) geschwärzt

8) gewachst

9) Süssmittel

10) Phosphat

Kennzeichnungspflichtige Allergen:

a-n finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte