



Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Curryschaum
Euro 12,80

Herbstlicher Blattsalat mit Kürbismousse, Currywalnüsse
Euro 13,50

Nüsslesalat „Badische Art“ mit Speck, Ei und Croutons Euro
14,80

Pfifferlings Ravioli mit in Butter sautierten Pfifferlingen
Euro 16,50

Tartar vom Rinderfilet mit Trüffel-Steinpilzcreme,
hausgebackenes Brioche
Euro 20,80

Gebratene Gänseleber, Portweinschalotten,
Röstzwiebelchen an Salatbouquet
Euro 24,80



Fischgerichte

Seeteufel an mildem Thai-Curry,

Kürbisragout, Basmatireis

Euro 42,80

Duett von Zander und Gambas auf Steinpilzrisotto

Euro 42,80

Vegetarisches Gericht

Tagliatelle, Steinpilze, Rosmarin-Knusper

€ 24,80

Frische Pfifferlinge „a la creme“, Butterrösti

Euro 24,80



Hauptgerichte

Geschmorte Rindsbäckle, Kartoffelpüree, Gemüse

Euro 28,50

Kalbshaxe „Osso-Bucco“, Weißwein Risotto und Wurzelgemüse

Euro 32,50

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“, frische Pfifferlinge

Euro 34,50

Cordon-Bleu vom Kalb, Pommes-Frites und Gemüse

Euro 33,50

Entrecôte „Cafe de Paris“, Pommes-Frites und Gemüse

220gr. € 36,50 / 300gr. € 40,50

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“, Butternüdele

Euro 38,80

Rinderfilet „Rossini“, Kartoffelpüree und Gemüse

Euro 49,80

Gebeizter Rehpfeffer, Spätzle und Apfelrotkraut

Euro 35,80

Rehschnitzel an Wildrahmsoße, Spätzle und Apfelrotkraut

Euro 39,80

Rehrücken, Selleriepüree, Apfelrotkraut, Maronen und

Schupfnudeln Euro 49,80



Desserts

Krokant Parfait mit Portwein-Zimtzwetschgen

Euro 14,80

Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsorbet

Euro 14,80

Creme Catalan mit erfrischendem Himbeersorbet

Euro 13,80

Coupe „Danmark“, Vanilleeis, heiße Schokoladensoße

Euro 12,--

Heiße „Liebe“, Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Euro 12,--

Lauwarmer Apfelkuchle mit Vanillesoße, Vanilleeis

Euro 13,80

Verschiedene Sorbets mit ihren Geistern, wahlweise: Apfel-
Calvados, Birne-Williams, Zitrone-Wodka, Zwetschgen-Pflümle,
Himbeer-Himbeergeist

Euro 15,80