

## Suppen

**Mais-Schaum- Suppe**  
mit mariniertes Lachsforelle

**Fr. 14.50**

**Hummer- Schaum- Suppe**  
mit Vanille verfeinert  
und seinem Ravioli

**Fr. 16.50**

## Salate

**Bunter Blattsalat**  
auf Carpaccio von mariniertem Gemüse

**Fr. 11.50**

**Salat „Mêlé“**  
aus verschiedenen Gemüse - und Blattsalaten

**Fr. 13.50**

Salatsaucen nach Wahl:  
**Französisch, Italienisch oder Geräucherte Kartoffel-Dressing**

**Tomaten-Salat «Modern»**  
mit Basilikum-Sorbet, Weisses Tomaten-Schaum,  
marinierten Tomaten und Büffel-Mozzarella

**Fr. 17.50**

**Mini Salat im Glas**  
mit mariniertem Gemüse, Blattsalat  
und Wildtrockenfleisch

**Fr. 8.80**

## Kalte Vorspeisen

### **Rinds- Tartar**

*mild, mittel oder scharf  
mit Belperknolle  
Kräuter-Toast*

**Fr. 23.50**

**Hauptgang Fr. 35.50**

### **Geräuchertes Kalbfleisch- Carpaccio**

*leicht angeräuchert und mariniert  
mit Kräutern und Nuss-Öl  
dazu weisser Tomatenschaum*

**Fr. 19.50**

## Warme Vorspeisen

### **Gebratene Riesencrevetten**

*auf Melonen-Salat  
mit einem Curry-Parfait*

**Fr. 22.50**

### **Ravioli-Band**

*mit dreierlei Füllungen  
Pinienkerne, Spinat und Trüffel*

**Fr. 17.50**

### **Pilz-Terrine**

*mit Polenta Schaum*

**Fr. 13.80**

## Fischgerichte



**Zanderfilet «Assam-Pfeffer»** **Fr. 49.50**

mit Assam-Pfeffer überbackenes Zanderfilet **klein** **Fr. 44.50**  
dazu Portwein-Zwiebelconfit  
Polenta Schaum

**Hummer aus Kanada** **Fr. 59.50**

ausgelöster Hummer gebraten  
auf schwarzem Reis  
dazu eine Schaumwein-Sauce

**Felchenfilet „Sommer“** **Fr. 43.50**

gebratenes Felchenfilet **klein** **Fr. 38.50**  
mit Mediterranem Gemüse  
Rosmarin-Laugen-Galetten

**Saibling „Kräuter“** **Fr. 44.50**

mit verschiedenen Kräuter **klein** **Fr. 39.50**  
bei 65 ° konfiert  
und Tomaten-Chutney  
dazu Geräucherte Kartoffel-Kreation

**Saiblingsfilet „Schaumwein“** **Fr. 44.00**

sanft gegart in sämiger Schaumweinsauce **klein** **Fr. 39.00**  
Pilaw- Reis