

Vorspeisen

Suppen

Bouillon mit Eierstich

Fr. 6.50 / Pers.

Geflügelcremesuppe mit Pilzen

Fr. 9.00 / Pers.

Gemüsecremesuppe

Fr. 6.00 / Pers.

Lauchcremesuppe mit Brotcroûtons

Fr. 6.00 / Pers.

Maïscremesuppe mit Kalbsmilken

Fr. 10.00 / Pers.

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Fr. 6.50 / Pers.

Salate

Gemischter Salat

Fr. 7.00 / Pers.

Gemischter Saisonsalat

Fr. 6.00 / Pers.



Grüner Spargelsalat mit Nussöldressing und Kalbsmilken

Fr. 19.50 / Pers.

Karottensalat mit Speck

Fr. 6.00 / Pers.

Maïssalat mit Peperoni

Fr. 6.00 / Pers.

Saisonsalat mit Rauchlachs

Fr. 11.00 / Pers.

Saisonsalat mit Speck und Brotcroûtons

Fr. 6.50 / Pers.

Salatbuffet (12 Sorten)

Fr. 11.00 / Pers.

Fisch

Crevetten-Cocktail

Fr. 9.50 / Pers.

Crevetten-Cocktail mit Früchten

Fr. 10.00 / Pers.

Zartes Salatbouquet mit pochierten Eglifilets
und Nussöldressing

Fr. 17.00 / Pers.

Frittierte Zanderstreifen mit Kräutermayonnaise

Fr. 14.00 / Pers.



Meunière gebratene Eglifilets mit brauner Butter
und Salzkartoffeln

Fr. 18.50 / Pers.

Meunière gebratene Eglifilets mit Kräuterbutter
und Kreolen Reis

Fr. 18.50 / Pers.

Meunière gebratene Eglifilets, Remouladensauce
und Camargue-Reis

Fr. 18.50 / Pers.

Poschierter Steinbutt „Ambassade“, Wildreis

Fr. 24.00 / Pers.

Riesencrevetten-Ravioli mit Nussbutter

Fr. 20.00 / Pers.

Seezungenroulade auf Lauchbett und Safransauce

Fr. 23.00 / Pers.

Verschiedenes

Blätterteigpastetchen mit Pilzen


Fr. 12.50 / Pers.

Feines Tomatenmousse mit geräucherter Entenbrust

Fr. 13.50 / Pers.

Gebackene Pilze mit Curry und Äpfeln

Fr. 10.00 / Pers.



Hauspastete mit Waldorfsalat

Fr. 8.50 / Pers.

Rauchlachstartar mit Toast und Butter

Fr. 16.00 / Pers.

Reich garnierter Vorspeiseteller

Fr. 17.50 / Pers.

Sautierte Entenleber auf Salatpotpourri

Fr. 26.00 / Pers.

Tomatenmousse mit geräucherter Entenbrust

Fr. 13.50 / Pers.

Waldpilze auf Blätterteig

Fr. 12.50 / Pers.