

Vorspeisen

	Euro
Verschiedene Gemüseperlen in kalter Tomaten-Consommé, Ruccola-Pesto und Rosmarin-Grissini	14.00
Gebratene Entenstopfleber und Terrine mit Feigen und Ziegenfrischkäse, Sorbet von Ancores	25.00
Jakobsmuschel-Variation: Gebraten und als Carpaccio mit buntem Bio-Tomatensalat und Basilikum	24.00
Bunter Blattsalat mit Nüssen, Mohn und frischen Beeren	13.00
Kurzgebratener Thunfisch mit Wasabi-Schaum und Ingwer	21.00

W a r m e V o r s p e i s e n

	Euro
Cremesuppe von weißem Spargel mit Croûtons	10.50
Cremige Hummersuppe	14.00
Consommé vom Rind mit Tafelspitz-Einlage und weißem Portwein	12.00
Lust auf eine SUPPEN-TRIOLOGIE? Die drei obgenannten Süppchen in Mini-Portion	15.00
Frische Tagliarini mit Pfifferlingen, Schnittlauch und Portwein	15.50
Gebratene Riesengarnelen auf zerdrückten Kartoffeln mit Knoblauch und Kräutern	22.50
Souffliertes Käseküchlein mit knackigem Salatbouquet	13.50

Fische vom Markt

	Euro
Gebratener Steinbutt mit Lauch-Variation und Kartoffel-Chips	33.00
Wilder Loup de Mer mit Kartoffel-Fenchelpüree und Sauerrahm	31.00
Filet vom Seehecht auf portugiesischem Tomatenreis mit Koriander	29.00
Leicht geräucherter Atlantik-Lachs mit Baby-Mais, Pfifferlingen und Zuckerschoten	27.00
Gebratene Riesengarnelen „Thai style“ mit Curry, Kokosnuss, Zitronengras, serviert mit Basmatireis	36.00

Fleisch und Geflügel

	Euro
Gebratenes Rinderfilet und Schulter aus dem Ofen, mit Spinat, Paprika und Kartoffelpüree	33.00
Lammkoteletts und geschmorte Lammkeule auf grünen Bohnen, mit würzigem Tomaten- Knoblauch-Olivensalat und altem Balsamico	28.00
Gebratene Entenbrust und Enten-„Wurst“ mit Kartoffel-Küchlein, <i>Pak Choi</i> und Karotten	25.00
Geschnetzeltes Kalbsfilet nach „Zürcher Art“ mit Champignon-Rahmsauce und <i>Rösti</i>	26.50

K ä s e

Euro

Kleine Auswahl von gereiften Rohmilchkäsen
mit Trauben, Pflaumenmarmelade und Früchtebrot

14.00

Dessert

Joghurtmousse mit Rhabarber-Gelée
und Rosé-Champagner Sorbet

12.00

Knusprige Schokoladenblätter mit
zweierlei Schokoladenmousse
und Himbeer-Sorbet

14.00

Eine Variation von frischen Sorbets

11.50

Leichter Passionsfrucht-„Pudding“ und Sorbet
mit einem Mango-Pfefferminz-Cocktail

12.00