

## Vorspeisen

	Euro
Gebratene Gänseleber und Terrine mit einer Feigen-Variation	27.00
Blattsalate mit Kräuterbrioche und weißem Portwein-Dressing	10.50
Terrine von mariniertem Lachs und Thunfisch mit Mango-Koriander Dressing	17.50
Salat von der Wassermelone mit gebratenen Garnelen	18.00

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

	Euro
Consommé vom Rind mit Tomatenklösschen	11.50
Cremige Hummersuppe	15.00
Frische Tagliatelle mit Piemonteser Sommertrüffeln	17.00
Tomten- und Frischziegenkäse-Strudel mit 20 jährigem Balsamico	16.00
Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitronenmelisse-Pasta und Passionsfrucht-Dressing	19.50
Souffliertes Käseküchlein mit knackigem Salatbouquet	13.50

## Fische vom Markt

	Euro
Steinbutt mit weissem Zwiebelconfit, geräuchertem Kartoffelpüree und Champagnersauce	33.00
Gebratener Kaiserbarsch (Imperador) mit Krustentier-Ravioli und einer Emulsion von Entenstopfleber	33.00
Leicht geräucherte Lachsforelle mit geschmortem Gurkengemüse und knusprigem Speck	25.00
Gegrillter Zackenbarsch serviert mit Safran-Risotto und sautierten Endivien	29.00

## Fleisch und Geflügel

	Euro
Glacierte Hühnerbrust mit Kurkuma-Weisskraut, Apfelessig-Emulsion und rotem Reis	21.00
Filet und Bäckchen vom schwarzen Schwein mit Kirschen und Kartoffel-Selleriepüree	28.00
Gebratener Lammrücken und Lamm-Praline mit Tomaten-Minzen-Chutney und <i>Maccaire</i> Kartoffelplätzchen	31.00
<i>Black Angus</i> -Rinderfilet mit Macadamia-Nuss-Kruste, Jakobsmuschel und karamelierten Schalotten	33.00
Geschnetzelttes 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 und <i>Chutney</i>	14.00
Gebackener Portugiesischer Ziegenkäse	13.00

## Dessert

Crêpes Suzette mit Orangen-Sorbet	14.00
Dunkle Schokoladenmousse mit Schokoladenschaum und Sorbet von Sauerkirschen	13.00
Eine Variation von frischen Sorbets	12.50
Duett von der Crème Brûlée mit Grüntee-Sorbet	12.50
Marinierte Erdbeeren mit Vanille-Eis	12.00