

UNSERE SOMMER

MENÜ-VORSCHLÄGE 2021



Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Canapés mit hausgebeiztem Lachs	2,50 pro Stück
Canapés mit Käse / rohem und gekochtem Schinken	2,00 pro Stück
Kleines Stück Lauwarme Lauchtorte	2,00 pro Stück
Kleines Stück Lauwarme Quiche Lorraine	2,00 pro Stück
Kleines Stück Mediterrane Quiche mit Tomaten, Zucchini und Basilikum	2,00 pro Stück

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen:

Aus dem Salatgarten / Salade

Sommerliche Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Sprossen Salade verts mêlée/pousses/graines de tournesol grillées	5,50
Verschiedene Salate der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Sprossen Salade de printemps mêlée/pousses/graines de tournesol grillées	6,50

Vorspeisen Entrées

Tomatencarpaccio an Lauchzwiebelvinaigrette mit gebratenen Curry-Gambas, Salatbouquet <i>Carpaccio de tomate/Vinaigrette d'oignons de printemps/ Gambas au curry/Bouquet de salade</i>	13,00
Rucolasalat mit Parmesan und Tomaten-Crostini <i>Salade de roquette/Parmesan/Crostini aux tomates</i>	9,00
Bruschette fruchtiges Tomatenragout mit Basilikum, Parmesan und Rucola auf geröstetem Bauernbrot <i>Bruschetta italienne à la tomate Basilic/Parmesan/salade de roquette/Pain à la campagne</i>	8,50
Frittiertes, pochiertes Ei auf geröstetem Flammenkuchen-Bauernbrot gebratene Pfifferlinge, Salatbouquet Œufs frits à la friteuse façon pochés <i>Tarte à la campagne/chanterelles rôtie/Bouquet de salade</i>	10,50
Hausgebeizte Rauchlachsrose auf Kartoffelpuffer Schnittlauch-Sauerrahm, Salatbouquet <i>Fleur de Saumon fume/Crêpes de pommes de terre/ Sauce ciboulette/Bouquet de salade</i>	12,00

Vorspeisen Entrées

Cocktail von frisch gebratenen Gambas 15,00
Aromatisierte Vanille, rassige Cocktailsauce
Salatbouquet
Salade de cocktail de gambas rôtie/Vanille/Sauce cocktail piquante/Bouquet de salade

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum 9,00

Carpaccio vom Rinderfilet, Olivenöl, Parmesan, Basilikum 14,00
Carpaccio de filet de bœuf/huile d'olive/Parmesan/basilic

Suppen/ Potages

Consommé mit Flädle 6,50
Consommé aux Crêpes en Julienne

Pfifferling-Rahmsuppe mit Speck und Kernen 7,00
Crème des girolles/lardon/ graines de tournesol grillées

Sellerie-Cremesuppe mit frittierten Pfifferlingen 9,00
und gehobelter Belper Knolle
Crème de céleri/girolles frits/Boulle de Belp

Kokos Curry Suppe mit gebratener Gamba und paniertes 9,00
Banane
Soupe au curry et lait de coco/Gamba rôtie/Banane panée

Warme Zwischengerichte ohne Fisch /
Cours intermédiaire sans poisson

Hausgemachte Ravioli gefüllten mit Pfifferlingen mit Kirschtomaten in Butter geschwenkt, gehobelter Scamorza <i>Ravioli aux girolles fait maison/ Tomates cerises aux beurre/Scamorza</i>	12,00
Gebratene Pfifferlinge mi Kräutern, dazu frisches Bauernbrot <i>Girolles rôties aux fines herbes/Pain à la campagne</i>	11,00
Frittiertes, pochiertes Ei auf Kartoffelrisotto mit Scamorza Senf-Estragon-Schaum <i>Œufs frits à la friteuse façon pochés/Risotto aux pommes de terre/Scamorza/ Mousse d'estragon moutarde</i>	12,00

Warme Zwischengerichte mit Frisch/Krustentieren
Cours intermédiaire avec poisson/crustacé

Gebratenes Zanderfilet auf Pfifferling Risotto,
Portweinjus
*Filet de sandre rôti/Risotto des girolles/
Jus au Porto* 14,00

Zwei gebratene Gambas mit Kirschtomaten,
Knoblauch und Chili, auf Basilikumrahmnudeln
*Deux crevette géante/Tomate-cerise/L'ail/Chili/
Pâte fait maison à la crème de basilic* 14,50

Gebratene Lachstranche, Beurre blanc,
serviert auf Blattspinat, tournierte Kartoffel
Saumon rôti/beurre blanc/épinards/pommes de terre 12,00

Vegetarisch /Végétarien

Frische Pfifferlinge in Rahm mit Kräutern
Serviert mit Brokkoli und hausgemachten feinen Nudeln
*Girolles à la crème aux fines herbes
Brocoli et pâte fraîche fait maison* 22,00

Hauptgänge / Plat principale

Geschmorte, zarte Ochsenbäckchen an kräftiger Rotweinsauce gebratene Pfifferlinge Selleriepüree, Kroketten <i>Joue de bœuf</i> <i>Sauce aux vin rouge</i> <i>Girolles rôties</i> <i>Purée de cèleri, Croquettes</i>	26,00
Kalbsrücken am Stück gebraten Feiner Pfifferling-Rahmsauce serviert mit 3 Sorten Marktgemüse Butterspätzle und Kartoffelkroketten <i>Steak de selle veau Sauce aux girolles à la Crème</i> <i>Légumes du Marché</i> <i>Spetzli et croquettes de pommes de terre fait maison</i>	31,00
Kalbsschnitzel mit mit Pfifferling-Rahmsoße 3 Sorten Marktgemüse Butterspätzle und Kartoffelkroketten <i>Steak de veau rôtie,</i> <i>Sauce aux girolles à la Crème</i> <i>Légumes du Marché</i> <i>Spetzli fait maison, Croquettes de pommes de terre</i>	28,00

Hauptgänge / Plat principale

Saftige Maispoulardenbrust auf Pfifferling Risotto Portweinjus Marktgemüse <i>Sûpreme de poulet maïs</i> <i>Risotto aux girolles</i> <i>Jus au porto</i> <i>Légumes du Marché</i>	24,00
Zanderfilet Natur gebraten Sautierte Pfifferlinge Brokkoli Kartoffel-Risotto <i>Filet de sandre rôtie</i> <i>Girolles sautées</i> <i>Brocoli et Risotto aux pommes de terre</i>	29,00
Lammrückenfilet an Thymianjus gebratene Pfifferlinge Ratatouille Pommes dauphine <i>Filet d'agneaux rôtis</i> <i>Girolles rôties</i> <i>Sur ratatouille</i> <i>Servie avec pommes dauphine</i>	30,00

Dessert

Zitronen-Panna-Cotta mit frischen Beeren und Himbeer-Joghurt-Eis <i>Panna cotta au citron vert/ baies fraîches/Yaourt glacé aux framboises</i>	10,00
Vanillemousse mit Kirschgelfüllung, auf Pistazien-Biskuit, Mango-Sorbet <i>Entremet Cerise-Pistache avec une mousse Vanille Cœur des cerises/Biscuit de pistache/Sorbet mangue</i>	10,00
Vanille Crème Brûlée mit Himbeer-Joghurt-Eis <i>Crème Brûlée aux vanille/Yaourt glace aux framboises</i>	9,50
Yuzu-Joghurt-Creme-Törtchen mit Mangokern auf Himbeer-Biskuit, Mango-Sorbet <i>Entremet de Yuzu-Yaourt-Creme/Cœur de mangue/ Biscuit aux framboises/ Sorbet-mangue</i>	10,00
Himbeer-Tiramisu mit 1 Kugel Sorbet nach Wahl/ <i>Tiramisu aux framboises, sorbet à choix</i>	10,00
Birnensorbet im Glas mit Williams/ <i>Sorbet à la poire, Williams</i>	9,50
Zwetschgensorbet im Glas mit Zwetschgenwasser <i>Sorbet de quetsche, Zwetschgenwasser</i>	9,50
Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte <i>Le Gâteau Forêt-Noire fait maison</i>	Stück 4,50

Sommer – Menüs

Sommer I 50,00

Gruß aus der Küche/Amuse bouche

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan
Salade de roquette et parmesan

Kalbsrücken am Stück gebraten
Pfefferlingrahmsauce
Gemüse vom Markt
Butterspätzle und Kroketten
Steak de selle de veau
Sauce aux girolles à la Crème
Légumes du Marché
Spetzli et pommes de croquettes fait maison

Yuzu-Joghurt-Creme-Törtchen mit Mangokern
auf Himbeer-Biskuit, Mango-Sorbet
Entremet de Yuzu-Yaourt-Crème/Cœur de mangue/
Biscuit aux framboises/ Sorbet-mangue

Sommer II 54,00

Gruß aus der Küche/Amuse bouche

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Tomaten-Mozzarella et basilic

Pfifferlingrahmsuppe mit Sahnehaube und Schnittlauchöl
Crème des girolles/chantilly/ l'huile de ciboulette

Kalbsschnitzel
mit Pfifferlingrahmsouße
Marktgemüse
Butterspätzle und Kroketten
*Escalope de veau rôtie,
Sauce aux girolles á la Crème
Légumes du Marché*
Spetzli fait maison et croquettes de pommes de terre

Zitronen-Panna-Cotta mit frischen Beeren und
Sauerkirsch-Joghurt-Eis
*Panna cotta au citron vert/baies fraîches/
Yaourt glacé aux cerises*

Sommer-Menu II ohne Suppe 48,00

Sommer III 48,00

Gruß aus der Küche/Amuse bouche

Zanderfilet auf Kartoffelrisotto, Balsamico-Jus
Filet de sandre/ Risotto aux pommes de terre/Jus balsamic

Saftige Maispouardenbrust
auf Pfifferlingrisotto
Portweinjus
Marktgemüse
Sûprême de poulet maïs
Risotto aux girolles
Jus au porto
Légumes du Marché

Vanille-Crème brûlée mit Himbeer-Joghurt Eis
Crème brûlée vanille/ Yaourt glacé aux framboises

Sommer-Vegetarisch IV 46,00

Gruß aus der Küche/Amuse bouche

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan

Salade de roquette/Parmesan

Feine Pfifferling-Rahmsuppe

Crème des girolles

Hausgemachte Cannelloni mit Pfifferlingen gefüllt

auf fruchtigem Basilikum-Tomaten-Ragout und Käse überbacken

Cannellonis aux girolles/ragoût des tomates-basilic/gratinée au fromage

Himbeer-Tiramisu mit 1 Kugel Sorbet nach Wahl /

Tiramisu aux framboises, sorbet à choix