

## Vorspeisen

**Vorspeisenvariation** 9,80 €  
Tomatenconsommé mit Basilikum-Geflügelsternen,  
gebratene Wachtelbrust mit Sauce Cumberland  
und gebratene Riesengarnele am Salatbouquet

**Dreierlei vom Spargel** 9,80 €  
Kleine Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen,  
marinierter Spargel und Spargelmousse am Salatbouquet

## Suppen

**Karotten-Ingwersuppe** 4,80 €  
mit Flußkrebsschwänzen

**Spargelcremesuppe** 4,20 €  
mit Schinkenstreifen

## Zwischengerichte

**Zanderfilet** 9,60 €  
auf süß-sauren Linsen mit Risoleekartoffel

**Zwei gebratene Jakobsmuscheln** 11,00 €  
auf saisonalem Gemüse mit Trüffelbutter

## Stangenspargel

**Frischer Stangenspargel ca. 280g**  
mit Sauce hollandaise und Petersilien-Kartoffeln 14,80 €

• mit Knochenschinken und gekochtem Schinken 19,50 €

• mit gebratenem Lachs- und Zanderfilet 22,50 €

• mit Rinderfilet und Schweinefiletmedaillon 23,90 €

## Hauptgerichte

**Kalbsfiletmedaillon und Kalbsbraten** 21,50 €  
dazu Estragonrahmsauce, saisonales Gemüse,  
gebratene Pilze und hausgemachte Spätzle

**Rinderfilet medium gebraten** 22,90 €  
mit Sauce béarnaise,  
Bohnen-Bündchen, Grilltomate  
und Bratkartoffeln

**Lammrücken mit Kruste von getrockneter Tomate** 19,50 €  
dazu Rosmarinjus, mediterranes Gemüse  
und Schwenkkartoffeln

**Rinderfilet und Schweinefilet** 17,50 €  
mit Sauce béarnaise, Champignon-Lauchgemüse,  
Berner Rösti und gemischtem Salatteller

**Gebratene Perlhuhnbrust und Putenbruststeak** 16,50 €  
auf asiatischem Wok-Gemüse  
mit Currysauce und Reis

**Fisch-Variation** 19,90 €  
Seeteufelmedaillon, Riesengarnele, Zander- und Lachsfilet  
auf Blattspinat mit Trüffelrahmsauce,  
eingelegten Kirschtomaten und Bandnudeln

**Großer Salatteller** 14,90 €  
mit 5 gebratenen Riesengarnelen, frischer Ananas  
und Thymian-Ingwer-Mango Dipp

## Feinschmecker-Menü

**Zwei gebratene Riesengarnelen**  
auf Ananascarpaccio  
am Salatbouquett

\*\*\*

**Tomatenconsommé**  
mit Basilikum-Geflügelsternen  
und Gemüserauten

\*\*\*

**Zanderfilet**  
auf süß-saurem Linsengemüse  
mit Risoleekartoffel

\*\*\*

**Lammrücken**  
auf mediterranem Gemüse  
mit Rosmarinjus und Risoleekartoffeln

\*\*\*

**Dessertvariation**  
Crème Brûlée, Passionsfruchtparfait  
und Schokoladenmousse  
mit Früchten garniert

5 Gänge-Menü	42,00 €
4 Gänge-Menü (ohne Riesengarnele)	36,00 €
4 Gänge-Menü (ohne Zander)	35,00 €

## Kleine Speisekarte

„Gourmet“

Gültig bis 24. Juni 2009



... so individuell wie Sie