

Speisekarte Sommer 2017

Menu 5 Signori

Kalte Tomatensuppe | Basilikumglacé | Grissini

Gebratenes Doradenfilet | Salsa Verde
Tomaten | Erbsen | Linsen

Trilogie der Crème Brûlée
Minze | Savoirdi | Limoncello

3 Gänge 65.–

Deklaration

Bresaola

Brüggli Lachsforelle

Dorade

Hereford Rind

Lamm

Italien

Schweiz

Griechenland | Zucht

Irland

Irland

man kann nicht
gut denken | gut schlafen | gut lieben
wenn man nicht gut gegessen hat

Vorspeisen

Sommersalat Kalamansidressing Bresaola Brombeeren Croûtons	14
Kalte Tomatensuppe Basilikumglacé Grissini	13
Hereford Rindscarpaccio Sbrinz Roter Rucola Cherrytomatenkonfitüre	25
Brüggli Lachsforellenfilet Tomaten-Stangensellerie-Salat Zitronengel Belper Knolle	24
Salbei-Ricotta-Ravioli Limettenbutter Joghurt	22

Hauptspeisen

Gebratenes Doradenfilet Salsa Verde Tomaten Erbsen Linsen	42
Irishes Hereford Rindsfilet Portweinjus Pommes Dauphines Süsskartoffelpüree Orangen-Cocobohnen-Gemüse	54
Irishes Lammrack Rotweinjus Konfierte neue Kartoffeln Ratatouille	43
Grillierte Aubergine Grillierte Zucchetti Gefüllte Artischocke Tomatentapenade Hummus Hausgemachtes Brot	32
Salbei-Ricotta-Ravioli Limettenbutter Joghurt	32

Desserts

Crèmeschnitte Texturen von Himbeeren	14
Trilogie der Crème Brûlée Minze Savoirdi Limoncello	13
Heidelbeeren Sauerrahmglacé Mandelcrumble Karamellcrème Schokolade	15

Käse

Weissschimmel Rotschmier Blauschimmel Halbhart saisonal aromatisierter Honig Feigensenf	21
--	----

Bei Allergien und Unverträglichkeiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.