



Speisekarte | Menu

VORSPEISE | APPETIZER

Suppe vom weissen Spargel mit Serrano-Schinken ^{G/S/L} <i>White asparagus soup with Serrano ham</i> ^{G/C/L}	21.50
Kopfsalat mit Kräuter-Vinaigrette, grünem Spargel Erdbeeren und gebratenem Ei ^{G/S} <i>Lettuce with green asparagus, strawberries, herb vinaigrette and fried egg</i> ^{G/C}	19.50
Spargel Ravioli mit Hollandaise-Espuma und Schnittlauch ^{S/N/L/G} <i>Asparagus ravioli with hollandaise espuma and chives</i> ^{C/N/L/G}	24.50
Vitello Tonnato mit grünem Spargel, Tomaten und gepuffte Kapern ^{G/L/S/F/M} <i>Vitello tonnato with green asparagus, tomatoes and puffed capers</i> ^{G/L/C/F/S}	29.00 40.00
Tuna Türmchen mit Krabbenfleisch, Sushi-Reis, Gurke, Mango und Trüffel-Vinaigrette ^{S/G/F/M} <i>Tuna tower with crab meat, sushi rice, cucumber, mango and truffle vinaigrette</i> ^{C/G/F/M}	31.00
Tatar asiatisch mit Sesam, Chili, Frühlingszwiebeln und Koriander ^G <i>"Asian style" tatar with sesame, chili, spring onions, and coriander</i> ^G	28.00 39.00
Scampi Carpaccio mit Oliven-Öl, Limetten, Kerbel, und marinierte Avocado ^{S/F/M} <i>Scampi carpaccio with olive oil, lime, chervil and sprouts</i> ^{C/F/S}	29.50
Thai Beef Salat mit Gurke, Karotte, Chili, Frühlingszwiebeln, Tomate und Koriander ^{S/M/F/G} <i>Thai beef salad with cucumber, carrots, chili, spring onions, tomatoes and coriander</i> ^{C/M/F/G}	28.00

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Weisser Badischer Spargel mit Löwenzahn-Honig-Butter, Rucola und Parmesan ^{S/N/L} <i>White Baden asparagus with dandelion-honey butter, rocket and parmesan</i> ^{C/N/L}	39.50
Knusprige Poulet Roulade mit Frischkäse, Rohschinken, wilder Broccoli und Erdbeer-Rosapfeffer-Jus ^{G/L/S/N} <i>Crispy chicken roulade with cream cheese, raw ham, wild broccoli and strawberry and pink pepper jus</i> ^{G/L/S/N}	41.50
Seeteufel mit Erbsenpüree, Passionsfrucht, weisser Spargel, Bonitoflocken und Pankocrumble ^{F/M/L/G} <i>Monkfish with pea puree, passion fruit, white asparagus, bonito flakes and panko crumble</i> ^{F/G/L/N}	58.00
Tuna im Sesam-Mantel mit Wok-Gemüse, Wasabi-Kartoffelstampf und Mango-Ingwer-Sauce ^{F/M/G/S/L} <i>Tuna coated in sesame seeds with vegetables, wasabi mashed potatoes and mango-ginger sauce</i> ^{F/S/G/C/L}	54.00
Rindsfilet mit Rhabarber-Mascarpone-Kruste, Bärlauch-Dauphine, Balsamico-Spargeln und Jus ^{G/L/S/N} <i>Beef fillet with rhubarb and mascarpone crust, wild garlic dauphine, balsamic asparagus and jus</i> ^{G/L/C/N}	64.00
Entrecôte Tagliata mit grünem Curry, Wasserspinat und asiatischer Kräutersalat ^{F/S/G/N/M} <i>Entrecôte tagliata with green curry, water spinach and Asian herb salad</i> ^{F/S/C/G/N}	59.00
Kalbs-Cordon Bleu gerollt mit Trüffel-Brie, Bauern-Schinken, Saison-Gemüse und Pommes Frites (Wartezeit ca. 25min) ^{G/L/N/S} <i>Veal cordon bleu filled with truffle brie and farmers ham, served with seasonal vegetables, and French fries</i> ^{G/L/N/C}	55.00
Kalbs „Züri-Geschnetzeltes" vom Filet an Kräuter-Pilz-Rahmsauce und goldgelber Rösti ^{L/C} <i>Veal "Züri-Geschnetzeltes" from Filet with herb-mushroom cream sauce, and golden rösti</i> ^{L/S}	57.00



Rigatoni mit Salsiccia, geröstete Paprika, Parmesan-Sauce und Cima di Rapa ^{G/L/S} 37.50
Rigatoni with salsiccia, roasted peppers, cream, parmesan cheese and cima di rapa ^{G/L/S}

Gerne servieren wir Ihnen auch Highlights aus unserer Karte in 5 Gängen 145.00
We are also happy to serve you highlights from our menu in 5 courses

NACHTISCH | DESSERT

Tages-Dessert nach Angebot 09.00 | 16.00
Dessert of the day

4 verschiedene Jumi Käsesorten mit Chili-Honig-Dörffeigen-Chutney und Früchtebrot ^{L/G/N} 19.50
4 various „Jumi chees“ with chili-honey-dried fig-chutney and bread with fruits ^{L/G/N}

Crêpe Brûlée mit Limetten-Reis-Creme und Mango-Gel ^{G/L/N} 17.00
Crêpe brûlée with lime and rice cream and mango gel ^{G/L/N}

Variation von hausgemachtem Eis und Sorbets 05.00 | 15.00
Selection of homemade ice-cream and sorbets

❖ Eis: Vanille, Sauerrahm-Minze, Haselnuss, Schokolade ^L
Ice-cream: vanilla, sour-cream, hazelnut, Chocolate

❖ Sorbets: Mango, Kokosnuss-Malibu, Limette, Himbeer
Sorbets: mango, coconut malibu, lime, raspberry

Fleisch aus der Schweiz: Kalb, Tatar, Poulet / **aus Australien:** Rinds Filet / **aus Irland:** Entrecôte
Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Fisch aus Vietnam: Tuna / **aus Südafrika:** Scampi / **aus Island:** Seeteufel
aus dem Nord west Atlantik: Krabben
(Unsere Fische stammen aus einer Zucht oder nachhaltiger Fischerei)

G: Gluten / **L:** Laktose / **F:** Fisch / **N:** Nüsse / **S:** Sellerie / **M:** Meeresfrüchte

Liebe Gäste

Wir bitten Sie um Verständnis, sollte es einmal
ein bisschen länger dauern. Unsere Küche ist winzig klein und es
liegt uns am Herzen, Sie mit viel Liebe und
Hingabe zu bekochen.



Meat from Switzerland: veal, tartare, chicken / **from Australia:** beef fillet / **from Ireland:** Entrecôte
May have been produced with non-hormonal performance enhancers such as antibiotics

Fish from Vietnam: Tuna / **from South Africa:** Scampi / **from Iceland:** Monkfish
From the North West Atlantic: Crab
(Our fish come from a farm or sustainable fishery)