Vorspeisen

HORS D'OEUVRE CHEF 24,-
Schottischer „FREEDOM FOOD" Rauchlachsschaum
Prime Beef Tartar und Flusskrebstartar, Briochetoast

SERRANO SCHINKEN & MELONE 19,-

BEEF CARPACCIO mit RUCCOLA 19,-

BEEF TARTAR mit KNOBLITOAST
als Vorspeise 19,- / als Hauptgang 35,-

TAGLIOLINI ALBA
an Mascarpone/Trüffelsauce und Sommertrüffeln garniert
als Vorspeise 19,- / als Hauptgang 30,-

CARNAROLI RISOTTO AI FUNGHI
mit Eierschwämmli zubereitet
als Vorspeise 12,- / als Hauptgang 22,-

Zwischengänge

KLEINER BLATTSALAT 6,50
GEMISCHTER SALAT mit 3 Komponenten 7,50
SALAT CAVAILLON 16,-
mit Melone und Rohschinken garniert

LINSENSUPPE mit BROTCROUTONS 7,50
BOUILLON DUBARRY (*mit Blumenkohl Einlage****) 8,-***
KALTE SUPPE GAZPACHO aus Andalusien 9,-

Hauptgänge

(Inkl. Gedeck mit Brot & Butter und Hausgebäck zum Kaffee)

BODENSEE HECHTKLÖSSCHEN 28,-
mit Flusskrebsli an Flusskrebssauce pochiert
Gemüse julienne, und Basmatireis

CORDON BLEU nach KLOSTERFRAUEN ART 24,-
mageres Schweinerückenschnitzel mit Schinken und Klosterkäse gefüllt
paniert und goldgelb gebacken, Schnittlauchkartoffeln

GESCHNETZELTES SCHWEIZER ART 28,-
Kalbfleischstreifen mit frischen Pilzen à la crème
Röstichüechli aus rohen Kartoffeln

KALBSSCHNITZEL SALTIMBOCCA 31,-
Kalbsschnitzel Salbei und Rohschinken grilliert
Zucchetti Gaufrettes und Carnaroli Risotto ai funghi

RINDSFILET PROVENZALISCH 39,-
rosarot grilliert und mit Kräuterkruste überbacken
gedünstete gelbe Bohnen, Bratkartoffeln