

## **Menu Dégustation**

Als **AMUSE BOUCHE** offerieren wir gerne  
**kleine Aufmerksamkeit der Küchenbrigade**

### **LOUP DE MER 16,-**

Blattspinat mit Antipasti an Fenchelsauce

### **TAGLIOLINI ALBA 19,-**

feine Nüdeli an Mascarpone/Trüffelsauce  
mit Sommertrüffeln garniert

### **KALBSPAILLARD vom GRILL 39,-**

gelbe Bohnen an Kräutersauce  
Carnaroli Risotto mit Eierschwämmli

### **KLEINE KÄSESELEKTION 12,-**

oder

### **DESSERT TRIO des PATISSIERS...12,-**

Zum Kaffee oder Tee servieren wir Hausgebäck

**4gang Menu Complet mit Amuse bouche 83,-**

## **Menu für Fischliebhaber**

### **AMUSE BOUCHE**

### **BODENSEE HECHTKLÖSSCHEN 15,-**

an Riesling x Sylvanersauce pochiert

### **ATLANTIK FISCH MIXED GRILL 42,-**

2 Riesencrevetten & 2 Fischfilets aus dem Comestibles Tagesangebot  
Blattspinat mit Antipastigemüse an Fenchelsauce, Bratkartoffeln

### **KLEINE KÄSESELEKTION 12,-**

oder

### **DESSERT TRIO des PATISSIERS 12,-**

**3gang Menu Complet 64,- / Menu ohne Dessert 54,-**

## **Menu für Neugierige**

### **AMUSE BOUCHE**

### **HAUSGEMACHTER SCHWARTENMAGEN 12,-**

### **180 gr US BEEF ENTRECOTE vom GRILL 44,-**

rosarot grilliert und mit Cafe de Paris Butter serviert  
Marktgemüse und Bratkartoffeln

### **KLEINE KÄSESELEKTION 12,-**

oder

### **DESSERT TRIO des PATISSIERS 12,-**

**3gang Menu Complet 63,- / Menu ohne Dessert 53,-**

## **Menu Surprise**

**4gängige Überraschung des Küchenchefs & Kellermeisters 125,-**  
**6gängige Überraschung des Küchenchefs und Kellermeisters 165,-**

Diese Menu Surprise werden mit Aperitif nach Wahl, Mineralwasser  
und einer Weinselektion des Kellermeisters begleitet (im Preis inklusive)