

APÉRO

Champagner Paul-Louis Martin (0,1 l) 15,00€	Garibaldi-Cocktail 10,50€ (Campari, fluffly Orange Juice)
Champagner Saint Gall Rosé (0,1 l) 18,50€	Negroni Cocktail 12,00€ (Gin, roter Vermouth, Campari)
Crémant von Henri Kieffer (0,1 l) 9,50€	
Fürstenberg Pils vom Fass (0,33 l) 4,80€	

VORSPEISE

Spicy Maguro Tartare 19,50€ Tuna, zweierlei Gurke, Avocado-Crème, Ponzu-Sauce und Dillöl	Ceviche vom Loup de Mer 19,50€ Wolfsbarsch in Limetten-Zitronen-Gras- Vinaigrette, mit Fenchel
Spicy Prawn Salad 19,50€ Scharf marinierte Garnelen mit Koriander und Salat	Burratina mit Tomatensugo 14,50€ Cremiger Burrata, Tomatensugo, griechisches Olivenöl, Basilikum, dazu Brot
Rinder-Tartare 23,50€ Klassisch mariniertes Rinderfilet mit Wachtelspiegelei, gepickeltem Gemüse und Röstzwiebelcrème, dazu geröstetes Brot	Kleines Blattwerk 7,90€ mit gerösteten Walnüssen und Balsamico- Dressing
<ul style="list-style-type: none">als Hauptspeise mit Pommes frites 29,50€	<ul style="list-style-type: none">als Hauptspeise, serviert mit:gebratenen Garnelen 23,50€Rinderfiletstreifen 23,50€gebackenem Tofu 16,50€

HAUPTSPEISE

Lachs Teriyaki 32,00€ Gegrilltes Lachsfilet, Teriyaki-Sauce, grüner Spargel, Frühlingszwiebel und Shiitake-Pilze, dazu Duftreis	Wiener Schnitzel 27,90€ Souffliertes Kalbsschnitzel, Preiselbeeren, Zitrone, dazu ein kleines Blattwerk
Boeuf Bourguignon 35,90€ Geschmorte Ochsenbacke in Burgundersoße, glasierte junge Karotten, gepickelte Perlzwiebeln, Rosmarinkartoffeln	Thai Seafood Curry "Ting Style"... 38,50€ Rotes Curry mit Garnelen, Lachs und Jakobsmuscheln, dazu Duftreis
Rinderfilet mit Café de Paris Sauce ... 38,00€ Rinderfilet, Café de Paris Sauce, grüner Spargel und Pommes frites	Spaghetti Scampi 23,90€ Mit Kirschtomaten und Blattspinat
Paccheri al ragù 19,90€ Pasta mit hausgemachter Ragù-Sauce aus bayerischem Rindfleisch	Geschmorte Aubergine 23,50€ Mit Granatapfeljus, geröstetem Sesam und Kichererbsenpüree

BEILAGEN

Pommes frites 6,90€	Sautierter Blattspinat 6,90€
Rosmarinkartoffeln 6,90€	

DESSERT

Crème Brûlée 9,50€ Vanille Crème mit knuspriger Karamellkruste	Käseauswahl
Mousse au Chocolat 11,50€ Mit Crème fraîche, Salzkaramell und Haselnüssen	<ul style="list-style-type: none">Klein 17,50€Groß 23,50€