



Vorspeisen

Steinpilz Creme Suppe
mit geröstetem Speck
19.50

“Jamaican” Kürbis Creme Suppe
mit Babyspinat & Kartoffeln
21.50

Seeteufel im Speckmantel
Safran Sauce
29.50

Ziegenkäse mit Feigen
Honig, Erdbeer Gazpacho
& Rucola
26.50

Risotto mit Steinpilzen
26.50

Rucola & Eierschwämmli
mit Speck & Burrata Salat
28.50

Sautierter Hummer & Langostinos
Blumenkohl mousseline
Lobster Bisque
38

Fisch Bouillabaisse für 2
In Grossmutter's Topf
Lachs, Garnelen, Kabeljau, Seeteufel
Safran Sud
42 p.P.

Hauptspeisen

Lamm Nierstück Provencal
mit Brätlerkartoffeln & Rotwein Sauce
51.50

Kalbsfilet im Speckmantel
Steinpilz Risotto
58.50

Vom Grill:
Rindsfilet Dieter Meier
Café de Paris
Rosmarin Kartoffeln & Junges Gemüse
68.50

Kalbsleberli mit Rösti
51.50

Fasanenbrust gebraten im Ofen
Auf cremigen Kartoffelpüree
Eierschwämmli Sauce
49.50

Seeteufel & Langostinos
Junges Gemüse & Safran Sauce
65.50

Lachs & Garnelen
Estragon Sauce
Pommes Nature
Zucchini & Kirschtomaten
53.50

Vom Grill:
Kabeljau Steak “Mango Habanero”
Saison Gemüse mit Soja Sauce
52.50

Spezialität des Hauses:
Rigiblick Fish Topf
Lachs, Garnelen, Langostino
Seeteufel, Kabeljau & Safran Sauce
85 p.P.

Bon Appetit

Am Sonntag 25. Oktober.
Lust auf einen
“English Sunday Roast?”

