

à la carte

Consommés & Suppen

Rinder-Consommé mit mini Morschel-Raviolis	9 €
Selleriecrèmesüppchen & kleine Windbeutel mit Gorgonzola	8 €
Safranierte Fischsuppen serviert mit Knoblauch-Croûtons und Safranmayo (nach Bouillabaisse Art)	16 €

Vorspeisen

Tataki vom roten Tunfisch mit Sesam & Gambas mit asiatischen Gewürzen	23,0€
Gebratene Jakobsmuschel und Gambas, Salatbouquet mit Kürbiskernöl	23,0€
Knusprige Steinpilz-Ravioli, Salatbouquet mit Kürbiskernöl	17,5€
Rindertartare auf Steinpilz-Pastinaken Pfanne	19,0€
als Hauptgang + Pommes	26,0€
Entenstopfleber-Terrine & Birnenchutney serviert mit getoasteter Brioche und „Strohwein“ Elbling	22,5€
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter	½ DZ 12€
	1 DZ 16,5€
Froschschenkel in Kräuterbutter gebraten	1 DZ 21,0€

Fisch

Vorspeise / Hauptgang

Dorade mit Steinpilzen im knusprigen Philo Teig, Crémant-Sauce	23,0€	28,5€
Duo vom gebratenen Zander & Flusskrebs-Ravioli mit Hummerschaum	24,0€	30,0€
Feuilleté vom Fischer, safranière Crémantsauce	25,5€	31,5€
Fisch & Meeresfrüchte Pfanne mit feinen Kräutern (2 pers.) <i>Hummer, Gambas, Jakobsmuschel, Zander, Lachs, ...</i>		70,0€

Sorbets als Zwischengang

Birnensorbet mit Williams Brand	5,3€
Himbeer-Mirabellen Sorbet mit Mirabellen Brand	5,3€
Quittensorbet mit « Quiddendrëpp »	5,3€

Fleisch & Wild

Geflügelbrust mit Kokosnussmilch – Thaibasilikum – Gemüse Eintopf		24€
Geflügelbrust mit Portwein – Trüffel Sauce		24€
Chateaubriand (Rinderfilet) mit Béarnaise & Pfeffersauce (2 pers.)	200g / pers.	54€
	300g / pers	64€
Gegrillte Entrecôte (lange gereift)	250gr	28€
	Béarnaise & Pfeffersauce	
Rehnuss mit Rosmarin gebraten, Steinpilz-Wild-Jus		28€
Lende vom jungen Hirschen mit Brombeer-Wild-Jus		31€
Rehragout mit Herbstpfeffern und Haselnüssen		24€
Kalbsnierchen in Senfsauce		23€
Lasagne al forno	kleine Portion 11,5€	grosse Portion 16€

Desserts

Käsevariation		11,5€
Vacherin Eistorte & geeistes Nougat mit gerösteten Nüssen		11,0€
Himbeer – Maronen Küchlein mit Vanillesauce und Schneehäubchen		11,0€
Lauwarmer Apple-pie & Bourbon Vanille-Eis		11,0€
Schokoladen-Soufflé & Stracciatella-Eis		11,0€
Früchteteller		9,8€
Variation an Sorbets und Früchten		12,0€
Trio vom Herbstsorbets mit Mirabellenbrand serviert (Williams Birne / Himbeer-Mirabelle / Aprikose)		11,0€
Dame Blanche (Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce)		9,0€
Café Gourmand (Kaffee serviert mit 3 kleinen Desserts)		11,0€
« Strohwein » Elbling Glas 7 cl		4,2€

Kaffee

Irish Coffee		8,6€
Café Steinmetz (Kaffee mit Zwetschgenbrand und Schlagsahne)		8,2€
Kaffee	3,0€	Tee 3,2€
Es presso	2,8€	Cappuccino 3,6€
Doppelter Es presso	3,8€	Latte Macchiato 4,2€
Teller mit Feingebäck (auf Anfrage)		1,2€

Allergien & Lebensmittelunverträglichkeiten:

Liebe Kunden . Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit gegenüber einem Lebensmittel haben, bitten wir Sie, uns dies bei der Bestellung mitzuteilen. Die Küche wird die bestellten Speisen so zubereiten, dass Sie diese ohne gesundheitliche Bedenken genießen können.

Proposition du Chef

Rinder-Consommé mit mini Morschel-Raviolis

oder

Selleriecrèmesüppchen & kleine Windbeutel mit Gorgonzola



Tataki vom roten Tunfisch mit Sesam & Gambas mit asiatischen Gewürzen

oder

Duo vom gebratenen Zander & Flusskrebs-Ravioli
mit Hummerschaum



Chateaubriand (Rinderfilet) mit Béarnaise & Pfeffersauce

oder

Rehnuss mit Rosmarin gebraten, Steinpilz-Wild-Jus



Vacherin Eistorte & geeistes Nougat mit gerösteten Nüssen

oder

Himbeer – Maronen Küchlein mit Vanillesauce und Schneehäubchen

oder

Lauwarmer Apple-pie & Bourbon Vanille-Eis

(mit Sorbet +5,3€)

mit 1. Vorspeise: 66€

ohne 1. Vorspeise:

59€

Vegetarisches Menu

Selleriecrèmesüppchen & kleine Windbeutel mit Gorgonzola



Knusprige Steinpilz-Ravioli, Salatbouquet mit Kürbiskernöl



Wilreis-Kartoffel Küchlein

Kokosnussmilch – Thaibasilikum – Gemüse Eintopf



die Desserts stehen zur freien Auswahl

mit 1. Vorspeise: 55€

ohne 1. Vorspeise: 48€

Menu Dégustation

Tataki vom roten Tunfisch mit Sesam

& Gambas mit asiatischen Gewürzen



Dorade mit Steinpilzen im knusprigen Philo Teig

Crémant-Sauce



Quittensorbet mit « Quiddendröpp »



Rinderfilet « Rossini » mit Portwein-Trüffel Sauce

oder

Lende vom jungen Hirschen mit Brombeer-Wild-Jus



Himbeer – Maronen Küchlein

Vanillesauce und Schneehäubchen

78€

Das Menu Dégustation wird vorzugsweise für den ganzen Tisch serviert