

Vorspeise

- Essbar Klassiker* Französische Weinbergschnecken 13,90
Calamari Fritti , Dip *klein* 16,90 / *groß* 25,50
Neu Duetto vom Thunfisch Sashimi 25,50
Thunfisch Tatar, Ingwer, Wasabischaum *klein* 21,50 / *groß* 25,50
Klassiker Ceviche aus Lachs 23,50
Klassiker Spicy Rind, Japan Style 23,50
Veggie Pimientos de Padrón 9,50
Lachstatar, Wasabischaum, Ingwer *klein* 17,50 / *groß* 23,50
Rindertatar, dunkles Brot, Joghurt Dip *klein* 16,50 / *groß* 22,50
Trüffel Chips & Dip, frischer Trüffel 10,50 *** Süsskartoffelpommes & Dip 7,50
Käse Toast wahlweise mit :
Schinken / Tomaten / Salami / Tomate-Rucola 6,20 (nur bis 18:00)

Salate

- Gratinierter Ziegenkäse, Thymian, Blattsalate 16,50
Neu Caesar Salad mit Hähnchen 19,50 oder *Veggie* mit Avocado 16,50
Veggie Burrata, Gegrillter grüner Spargel, Ofen Tomaten, Basilikum 21,50

Pasta

- Veggie* Pasta frischer Italienischer Winter - Trüffel 23,50
Veggie Pasta Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum 18,50
Pasta all' arrabbiata, Salat 15,50
Pasta Scampi, Hummersauce 25,50

Vegetarisch

- Gegrilltes Saison Gemüse, Ziegenfrischkäse, Olivenöl 18,50
Neu Gebratener Radicchio, Ziegenfrischkäse, Feige, Orange, Birne (bitter) 21,50

Käseselection

- von Maître Formager Günther Abt 15,50
Trüffelbrie & Bauerngouda mind.24 Monate gereift

Hauptgang

Essbar Klassiker Fischsuppe „Bouillabaisse“ Art 26,50

Gambas gegrillt, Knoblauch, Rosmarin, Aioli, Chili

250g / 31,50€ 500g / 59€ 1000g / 109€

Frischer Lachs auf Grillgemüse 25,50

Thunfisch Steak, Sesammantel, Teriyaki Sauce 27,50

Frische Seezunge im Ganzen, Gemüse 35,50

Baby Steinbutt im Ganzen, Gemüse 25,5

Rinderfilet, Kräuterbutter, Salat 39,50

Rinderfilet, Trüffelsauce, Bratkartoffeln mit Speck, frischer Winter-Trüffel 49,50

Neu Tagliata di manzo, Rucola, Parmesan in heisser Pfanne serviert 39,50

Essbar Klassiker Avocado Hähnchen Koriander (lauwarm) 19,50

Kalbsfleischpflanzerl, Kartoffel-Gurken Salat 17,50

Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln mit Speck, Gurken - Dill Salat 29,50

Täglich frischer Fisch, fragen Sie nach, oder siehe Fischvitrine !!!

Dessert

Cheesecake-Törtchen, frische Himbeeren 7,80

Essbar Klassiker Moelleux au Chocolat, Vanilleeis 9,50

Essbar Klassiker Apfel Tarte "Flanigan", Vanilleeis 10,50

Warmer Apfel- oder Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis 6,90

Essbar Klassiker Hausgemachter Schokokuchen, Blaubeeren 5,90

Marillenknödel, Nussbutter 12,50

Neu Mochi Ice Mango oder Kokos 3,10

Vanilleeis, Frische Früchte 10,50

Dessertwein

2013 Château Suduirant 1er Cru, Sauternes, 0,375l 58,00

1999 Château Suduirant 1er Cru, Sauternes, 0,375l 79,00

2013 Tre Filer, Ca dei Frati, Lombardei, 0,375l 33,00

Neu 2003 Château Guiraud 1/8l Glas aus Coravin 23,50