

## Vorspeisen kalt und warm

Carpaccio vom Rind - klassisch mariniert -  
Pinienkerne, Rucola und Olivenöl

€ 13.50

**Rose** vom hausgebeiztem Lachs  
Crème fraîche, Caviar und Reibeküchle

Vorspeise € 12.50    Hauptgang € 19.50

Grosser gemischter Salat  
pikant und fein abgeschmeckt

€ 8.00

Gratinierter Ziegenkäse an Trüffelhonig mit Rucola

€ 14.00

Frühlingssalat mit frischem Spargel,  
Parmaschinken, Kalbsbries und Scampi

Vorspeise € 16.00    Hauptgang € 21.00

Rucola an einem Balsamicodressing,  
Kirschtomaten, Pinienkerne,  
gehobelter Parmesan

€ 9.00

Rucola an einem Balsamicodressing  
mit gebratenen Riesengarnelen

€ 13.50

Hausterrine mit Sauce Cumberland und Pestosalat

€ 9.50

Variation von der Gänsestopfleber  
Portweingelee und Brioche

€ 18.50

Gebratenes Kalbsbries  
auf hausgemachten Nudeln mit Steinpilzen

Vorspeise € 15.00    Hauptgang € 21.00

## **Unsere Suppen**

Eine leckere Tagessuppe

€ 4.50

Kraftbrühe mit Flädle, Gemüsestreifen und Fleischklösschen

€ 5.50

Kartoffelsuppe „Badische Art“

€ 5.00

Crèmesuppe von Strauchtomaten  
mit Wildkräuter-Pesto

€ 6.50

Hausgemachte Hummercrèmesuppe  
mit Cognac und Riesengarnele

€ 9.50

## **Die Fische**

Gebratene Zanderfilets an einer Hummersauce,  
Blattspinat und Risotto

€ 21.50

Gebratenes Wolfsbarschfilet an einer Basilikumsauce mit Pinienkernen,  
Wurzelgemüse und Kartoffelgnocchi

€ 21.00

Atlantik-Steinbutt - gebraten oder pochiert - mit „Beurre blanc“  
auf Nudeln mit marktfrischem Gemüse

€ 29.50

Gebratene St. Jakobsmuscheln auf Safransauce  
Risotto und Kirschtomaten-Zucchini ragout

€ 23.00

## **Vegetarisch**

Kartoffel-Gnocchi mit Kirschtomaten, Salbei, Pinienkernen  
und gehobeltem Parmesankäse  
Vorspeise € 11.00    Hauptgang € 15.00

Risotto mit frischen Pilzen und Parmesan  
Vorspeise € 11.00    Hauptgang € 15.00

Hausgemachte Ravioli mit Frischkäse und Frühlingszwiebeln  
an einer Wildkräutersauce, gebackenem Rucola  
und gehobeltem Parmesan  
Vorspeise € 12.00    Hauptgang € 16.50

## **Fleisch und Geflügel**

Knusprige Ente an Majoranjus  
Rahmwirsing und Kartoffelpurée

€ 19.50

Toskanisches Schweinsragout mit Oliven, Thymian  
und cremiger Polenta

€ 16.00

Gratinierter Lammrücken mit Schalottenjus,  
Tomaten-Zucchini-ragout und Rosmarinkartoffeln

€ 24.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“  
Butterrösti

€ 19.50

Kalbsrückensteak an einer Rahmsauce mit Morcheln  
Hausgemachte Spätzle

€ 28.50

Cordon Bleu vom Kalbsrücken  
Gemüsebouquet und Pommes frites

€ 23.00

Kalbsschnitzel an einer Rahmsauce mit frischen Pilzen,  
Winterliche Gemüse und Spätzle

€ 21.00

Filetsteak vom „Black Angus“ Rind mit Kräuterbutter  
Marktfrisches Gemüse und Bratkartoffeln

150 gr. € 23.50    200 gr. € 29.00

Tournedos „Rossini“ mit Gänsestopfleberterriner an Madeirajus  
Marktfrisches Gemüse und Trüffelnudeln

€ 32.00

Pikantes Filetgulasch vom „Black Angus“ Rind mit Schalotten,  
Speck, Champignons und Butterreis

€ 21.00



## **Unsere hausgemachten Desserts**

Variation von dreierlei Mousse € 7.50

Crème Brûlée mit hausgemachtem Preiselbeersorbet € 7.50

Crêpes Suzette mit Vanilleeis € 8.00

Nougatparfait mit Schoko-Mandel-Konfekt € 9.00  
und Champagner-Mousse

Grosser Dessertteller „Marie-Louise“ € 9.50

### **Eine besondere Empfehlung des Küchenchefs**

Hausgemachtes Vanille-Parfait € 8.50  
mit toskanischem Trüffelhonig

Gemischter Käseteller mit Trauben, Nüssen und Bauernbrot € 8.00

## **Unsere Eisspezialitäten**

Ein leckeres Eis zu jeder Jahreszeit  
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Pistazie, Walnuss - pro Kugel € 1.50

Hausgemachte Sorbets je nach Saison - pro grosse Kugel € 3.00

Zitronensorbet mit Winzersekt oder Wodka € 7.00

**Eiskaffee** Vanilleeis mit Kaffee, Sahne und Schokoladenraspeln € 4.50

**Eisschokolade** Cremiges Vanilleeis mit Schokolade, Sahne und Kakao € 4.00

**Nussknacker** Vanille- und Walnusseis, Sahne, Nüsse und Nusslikör € 6.00

**Schwarzwaldbecher** Cremiges Vanille- und Schokoladeneis  
mit Kirschen, Sahne und Kirschwasser € 6.00

**Früchtebecher** Vanille- und Pistazieneis, frischer Fruchtsalat  
Sahne und Amaretto € 6.00

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.