

Unsere Spezialkarte

Vorspeisen

Frische Austern <i>Fine de claire</i>	Stk. 3,40 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Steinpilzen und Sommertrüffel	17,50 €

Sashimi Thunfisch Carpaccio mit Meeresalgen und Krabben	16,90 €

Rote Beete Carpaccio mit gebackenem Ziegen Käse mit einer Honig-Vinaigrette	13,00 €

Hauptgerichte (u.a. mit Trüffel (*tuber aestivum*))

Spaghetti mit frischen Venusmuscheln (Vongole)	19,00 €

Linguine mit Steinpilzen und Sommertrüffel in einer leichter Sahne Sauce	19,00 €

Lammkarrékotellets (gegrillt) mit frischen Kräutern und Knoblauch	27,50 €

Getrüffelte Perlhuhnbrust mit Parmaschinken gefüllt mit Steinpilzen und Sommertrüffel	25,90 €

Simmentaler Rumpsteak (250g) mit frischen Pfifferlingen	27,90€

Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen und frischem Sommertrüffel	28,50 €

Frischer Zander in Folie (für 2 oder 3 Pers.)	Nach Gewicht

Gebratenes Steinbuttfilet mit frischen Pfifferlingen	29,90 €

Frische Seezunge in Butter gebraten	36,90 €

Alle Hauptgerichte (außer Nudelgerichte) werden mit frischen Tagesbeilagen serviert