

MITTAGS-MENUS

Montag, 06. Februar 2023

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
sämige **Kartoffel-Wirsingsuppe** mit Crôtons
oder ein kleiner **Nüsslisalat** mit Speckwürfeln
an Kürbisdressing



SÜSSKARTOFFEL-GRATIN "WESTSIDE"

mit Béchamelcreme im Ofen gebacken
Sesam-Broccoli | rezent es Kürbisragout
Baumnuss-Velouté

21.-



SCHWEINSSCHNITZEL "WIENER-ART"

paniert | goldbraun gebraten | Preiselbeeren
Speckbohnen | junge Bratkartoffeln | Zitrone

26.-



BOEUF BOURGUIGNON

Burgunder Rindsschulterspitz | geschmort
Burgunder-Sauce | Speck & Silberzwiebel
Mandel-Broccoli | Tagliatelle

40.-



MOULES ET FRITES

Holländische Miesmuscheln | im Topf serviert
Weisswein-Knoblauchsud | Wurzelgemüse
Pommes-Frites

36.-



KALBS-TATAR "PÉRIGORD"

an Trüffelessenzen | eingelegte Portwein-Feige
Wildkräuter | Walnuss | Toast + Butter

38.-



MITTAGS-MENUS

Dienstag, 07. Februar 2023

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
sämige **Kartoffel-Wirsingsuppe** mit Crôutons
oder ein kleiner **Nüsslisalat** mit Speckwürfeln
an Kürbisdressing



SÜSSKARTOFFEL-GRATIN "WESTSIDE"

mit Béchamelcreme im Ofen gebacken
Sesam-Broccoli | rezent es Kürbisragout
Baumnuss-Velouté

21.-



SCHWEINSSCHNITZEL "WIENER-ART"

paniert | goldbraun gebraten | Preiselbeeren
Speckbohnen | junge Bratkartoffeln | Zitrone

26.-



COQ AU VIN

Huhn-Ragout im Topf serviert
an Salbei-Burgundersauce | Champignons | Speck
Honig-Karotten | Kartoffel-Gnocchi

36.-



BOUILLABAISSSE "DELUXE"

Edelfischsuppe | Egli, Lachs und Crevetten
Safran | Zucchiniwürfel | Rispentomate | Baguette
Sauce-Rouille

38.-



RINDS-TATAR "TOSKANA"

mit edlem Grappa di Brunello verfeinert
sizilianische Trockentomaten | Rucola
Parmesan-Hobel | Toast + Butter

37.-



MITTAGS-MENUS

Mittwoch, 08. Februar 2023

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
cremige **Karotten-Ingwersuppe** mit gerösteten Kernen
oder ein kleiner **Lattichsalat** mit Ei und Croûtons



SERVIETTENKNÖDEL "WALDMANN'S ART"

hausgemacht | in Butter gebraten | Weissweinsauce
Rosenkohl | sautierte Waldpilze | Petersilie

21.-



KALBSHALSBRATEN "LEOPOLD"

mit Kräutern im Ofen glasiert | Bordeaux-Rotweinsauce
sämiger Wirsing | gebackene bunte Karotten
Schupfnudeln

26.-



ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200 GR)

argentinisches Angus-Beef | gebraten
"Café de Paris" - Sauce | überbacken | Blattspinat
Pommes-Frites

51.-



ZÜRISSEE-EGLIFILET

im Champagnerteig | goldbraun frittiert | Tartarsauce
Kräuter-Salzkartoffeln | Zitronenhälfte

42.-



BÜFFEL-TATAR "TENNESSEE"

mit Jack Daniel's Old Nr. 7 verfeinert
im Buchenholz-Rauch serviert
frittierte Zwiebelringe

46.-



MITTAGS-MENUS

Donnerstag, 09. Februar 2023

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
cremige **Karotten-Ingwersuppe** mit gerösteten Kernen
oder ein kleiner **Lattichsalat** mit Ei und Croûtons



SERVIETTENKNÖDEL "WALDMANN'S ART"

hausgemacht | in Butter gebraten | Weissweinsauce
Rosenkohl | sautierte Waldpilze | Petersilie

21.-



KALBSHALSBRATEN "LEOPOLD"

mit Kräutern im Ofen glasiert | Bordeaux-Rotweinsauce
sämiger Wirsing | gebackene bunte Karotten
Schupfnudeln

26.-



CRÉPINETTES DE LAPIN

Kaninchen im Netz | geschmort | Trüffeljus | Blattspinat
Quitten-Senfcreme | Champignons
Kartoffel-Mousseline

44.-



MOULES ET FRITES

Holländische Miesmuscheln | im Topf serviert
Weisswein-Knoblauchsud | Wurzelgemüse
Pommes-Frites

36.-



RINDS-TATAR "CAFÉ DE PARIS"

mit Armagnac verfeinert
überbacken mit Café de Paris-Butter
Pommes-Frites

38.-



MITTAGS-MENUS

Freitag, 10. Februar 2023

In Ihrer Menüwahl inbegriffen eine
helle **Champagner-Birnencreme**
mit Auberginen-Chutney oder ein kleiner **Blattsalat**
mit Kernen an Frenchdressing



RAVIOLI "MAMMA-MIA"

mit Rucolafarce gefüllt
an sämiger Weissweintrahmsauce
getrocknete Tomaten | geriebener Parmesan

21.-



DORADENFILET

auf der Haut kross gebraten | Sauerampfer-Velouté
junger Blattspinat | luftiger Kartoffelstock

26.-



BOEUF BOURGUIGNON

Burgunder Rindsschulterspitz | geschmort
Burgunder-Sauce | Speck & Silberzwiebel
Mandel-Broccoli | Tagliatelle

40.-



KALBSLEBER

geschmetzelte Kalbsleber | kurz in Butter gebraten
Schalotten | Salbei | Gartenkräuter | knusprige Rösti

37.-



TATAR-SYMPHONIE (DIE HAUSSPEZIALITÄT)

6 verschiedene Tatars
Classico | Toskana | Périgord
Tennessee | Nordica | Vegan

42.-

