



Carpaccio und grillierter Gelbflossenthunfisch auf mediterrane Art

Krustentier-Bisque mit Zander und Muscheln

Rinderfilet a la "Wellington" mit Kartoffelkräpfen und Frühlingsgemüse

Das Beste von Erdbeer-Rhabarber

Menü komplett CHF 85

Menü mit einer Vorspeise CHF 75

Da haben Sie den Salat

Knackiger Sommersalat mit Gartenkräutern	13 / 9.50
Bunter Kräutersalat mit knusprigen Herzmilken und pflückfrischen Pfifferlingen	16
Badischer Spargelsalat mit Sherryessig und Haselnussöl	14

Aus dem Suppentopf

Spargelcremesuppe mit Schwarzwälder Grissini	14
Krustentier-Bisque mit Zander und Muscheln	15
Tafelspitzbrühe mit Kräuter-Flädli und Mark	14

Klein Aber Oho

Carpaccio und grillierter Gelbflossenthunfisch auf mediterrane Art	21
Tatar vom Rindsfilet mit Bergkäseschaum und Balsamico-Champignons	23
Lauwarmer Salat vom Badischen Spargel mit Lötschberger Eglifilets	19
Terrine von der Entenleber mit Rhabarberchutney	25

Nose to Tail

Gebratene Kalbsnieren in Pommery-Senf-Rahmsauce und Strohkartoffelrösti	38
In Rotwein geschmorter Ochsenschwanz vom Ehringer Kampfrind mit Bramata-Polenta und Schmorgemüse	42
Geschnetzelte Kalbsleber nach piemonteser Art mit knusprigem Strohkartoffelrösti	39
Kalbsherz aus dem Wurzelsud, pflückfrische Pfifferlinge und Kräuter-Schupfnudeln	36

Heisses aus unserer Küche

Lammrücken aus dem Ofenrohr "DR" mit Waldpilz-Capuns und Frühlingsgemüse	46
Kalbsgeschnetzeltes mit pflückfrischen Pfifferlingen und Strohkartoffel-Rösti	49 / 39
Rinderfilet a la "Wellington" mit Kartoffelkrapfen und Frühlingsgemüse	59 / 49
Brasato "Solothurner Art" mit Kartoffelstampf und buntem Marktgemüse	34 / 29
Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Kalbsrahmgulasch mit Strohkartoffel-Rösti und Marktgemüse	34
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit Parmesan-Risotto und Badische Spargeln	39
Piemontesische Kalbfleischravioli in Thymian gebraten auf jungem Blattspinat mit Parmesan und Artischocken	30

Guter Fang aus Fluss und Meer

Swiss Alpine Lachsrückenfilet mit jungen Erbsen und Badischen Spargeln	39 / 34
Lötschberger Eglifilets auf Pfifferlingsragout und Kräuter-Kartoffelstampf	42 / 36
Grilliertes Thunfischrückenfilet auf indischem Spargel-Curryragout	44 / 38

...ohne Fleisch und Fisch

Knusprige Kartoffelkrapfen auf Spargel-Erbsenragout	28 / 24
Piemontesische Taleggioravioli in Thymian gebraten auf jungem Blattspinat mit Parmesan und Artischocken	28 / 24
Badischer Spargel im Kräutercrêpe mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln	32 / 26

Kleine süsse Sünden

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6
Gefüllte Ofenküchlein mit Vanille	4.50
Kleine Prinzregenten-Torte – als Praline zum Kaffee	4.50
Thymian-Panna Cotta mit Rhabarber und Erdbeer	4.50
Bayrische Schmankerlcreme mit Krokant und Grand Manier als kleine Nascherei	4.50
Chrömli zum Kaffee	3.50

Aus unserer Patisserie

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	8.50
Gratinierte Grand Marnier-Erdbeeren mit Rhabarber und Krokant-Glace	16
Das Beste von Erdbeer-Rhabarber	16
Knuspriges Blätterteigkissen mit Grand Marnier Erdbeeren und Vanilleschaum	15
Pavé von der Grand Cru-Schokolade mit marinierten Grand Marnier-Erdbeeren	15
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglace "Romanoff"	14 / 8.50
Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter, heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	14 / 11
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	14 / 11

Hausgemachte Rahmglaces

Mocca, Sauerrahm, Vanille, Pistazie, Tonkabohne, Schokolade	pro Kugel 5
-------------------------------------------------------------	-------------

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Birne-Vanille	
Zitronen-Molke, Bratapfel, Zwetschge, Himbeere, Erdbeere	pro Kugel 5

Flaschenweine im Offenausschank

Weisswein

1 dl 75 cl

Schweiz

Epesses AOC, Terre à boire, Louis Bovard, Waadt, 2017 7.90 55

Deutschland

Grauschiefer Riesling trocken, Andreas Schmitges, Mosel, 2017 7.90 55

Österreich

Ratscher Morillon „Startin“, Weingut Gross, Steiermark, 2014 9.50 64

A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2017 7.90 65
(Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)

Rose

Château la Verrerie rosé AOP, 2018 9.50 69

Rotwein

Schweiz

Pinot Noir AOC, Domaine de Soleure, Neuchâtel, 2016 8.90 62

Österreich

A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 7.90 65
(Zweigelt) Mini Magnum (1L)

Spanien

Proventus, Tr3smano, Lagar de Proventus, Ribera del Duero, 2017 13.50 98
(Tempranillo)

Frankeich

Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 11.50 78
(Merlot, Cabernet Franc)

Italien

Barbera d’Asti Ai Cruss, Cantina Brema, Piemont, 2015 9.50 68

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken, inkl. 7.7 % MWST

Was Sie wissen sollten

Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, jede Grundbrühe und jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir definitiv nicht in unserer Küche. Da sind wir schon ein bisschen stolz drauf.

Prost - Auf Ihr Wohlbefinden!

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch

Unser Fleisch und Fisch stammt hauptsächlich aus der Schweiz.
Detaillierte Angaben finden Sie auf der nächsten Seite.

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz

oder Gluten-Allergie? Dann beraten wir Sie gerne und kochen nach Ihren Bedürfnissen. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Doch lassen Sie es uns bitte schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.