

## *Unsere Empfehlungen*

*Bretonische Artischockensuppe  
Steinbutt & Spargel-Bruschetta € 14*

*(1,4,7,8,9)*

*\**

*Tatar vom Bachsaibling (Zordel, Eyachtal)  
Kräuterschmand, Wiesenkräuter  
Nuss-Kartoffel-Rösti € 23*

*(1,3,4,7,8,9)*

*\*\**

*Ligurischer „Brotsalat“ San Daniel Schinken  
Tricolore Tomaten, Spargel,  
lauwarmer Ziegenfrischkäse € 22*

*(1,7,8,9)*

*\*\**

*Salat von Mango & Papaya, Erdnüsse, Koriander (leichte Schärfe)  
Radieschen-Pinienkern Salat  
dazu gebratene Wildfang-Riesengarnelen € 22*

*(1,4,5,8)*

*\*\**

*„Die ersten Pfifferlinge“ in Olivenöl gebraten, Kräutern, Glace de Viande,  
Parmesanchips, Pappardelle € 21*

*(1,3,7,8)*

*\*\*\**

*La Platina Entrecôte ( 300gr) oder Filet vom bretonischen Steinbutt  
gebratene Pfifferlinge, Estragon-Glace  
Erbsen-Zuckerschoten-Risotto, Passionsfruchtkarotten € 46*

*(1,4,7,8,9)*

*\*\*\**

*Ravioli von Frischkäse mit Frühlingsmorcheln  
& den ersten Erbsen a la Creme, Parmesanchips*

*(1,3,7,8)*

*(als Vorspeise € 22 / als Hauptgang € 29)*

*\**

*Supreme vom Maishähnchen  
Morchelrisotto, gebratener grüner Spargel,  
Pistazien, kandierte Cherry-Tomaten € 29*

*(1,7,8)*

*\*\**

*Heimischer Seesaibling glasig sautiert  
Spargel-Bärlauch-Kartoffeln „Risotto“  
Morcheln & Zitronenöl € 36*

*(1,7,8)*

*\*\**

*Portion Spargel 300gr. aus Süd-Italien  
Schwenkkartoffeln & Sauce Hollandaise € 28*

*\*\**

***Unsere Empfehlung zum Spargel:***

*Schnitzel vom Iberico/Duroc-Schwein € 10*

*4 Garnelen aus Wildfang € 12*

*Filet vom bretonischen Steinbutt € 15*

*Filet vom Black Angus (La Platina) € 15*

*Entrecôte (250 gr) vom kanadischen Freiland Beef € 22*

*\*\*\*\*\**

*Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen  
auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.*

*Allergenkennzeichnung:*

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische*

*5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte*

*8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere*

*Zusatzstoffe*

*A = Antioxidationsmittel*

***„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. MwSt“***

*\*\*\**

## *Unser Menü zur Frühlingszeit*

### *Zuerst*

*Kartoffel-Bärlauchsuppe*

*Parmesangnocchi, Spargel-Crostini, Zitrusöl, frittiertes Lauch*

*(1,3,7,8)*

*(als Einzelgericht € 10,50)*

*\**

*-danach-*

*Saint Mürre Ziegenfrischkäse, geflammte Zuckerkruste*

*Salat von grünem Spargel, Erdbeeren, rose Grapefruit, Koriander*

*(1,7,8)*

*(als Einzelgericht € 21)*

*\*\**

### *Hauptgang zur Wahl*

*Salzgras-Lammrücken & Wildgarnelen*

*Cous-Cous, Granatapfel, Orange, Pistazien (leichte Schärfe)*

*Bärlauch-Knoblauchjus*

*(1,4,7,8)*

*(als Einzelgericht € 40)*

*oder*

*Spargel aus Süditalien, heimischer Seesaibling glasig gedünstet*

*dazu Schwenkkartoffeln & Zitrus-Veloute*

*(1,4,7,8)*

*(als Einzelpreis € 40)*

*\*\*\**

*Menüpreis € 67*

*\*\*\*\**

*Unsere spezielle Weinempfehlung zu diesem Menü*

*2021er Cuvée Weißes Kreuz WG Klein aus Hainfeld*

*0,1 l € 7,90 oder 0,75 l Flasche € 45*

*„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“*

## *Unser „Veganes“ Menü*

### *Zuerst*

*Suppe von zweierlei Spargeln & Frühlingskräutern  
dazu Spargel-Bruschetta*

*(1)*

*(als Einzelgericht € 9,50)*

*\**

*-danach-*

*„Salat“ von Mango & Papaya, Granatapfel, Koriander, (leichte Schärfe)*

*Cashews, Erdnüsse-Radieschen-Pinien-Salat*

*Gegrillte „Vegane Garnelen“ (aus Kartoffeln)*

*(1,5,9)*

*(als Einzelgericht € 18,50)*

*\*\**

*-als Hauptgang-*

*Edamame-Tagliatelle á la Creme (Low Carb)*

*gebratener Spargel, Cherry-Tomaten, Morcheln & Lauchstroh*

*(1,6,9)*

*(als Einzelgericht € 23,50)*

*\*\**

*Menüpreis € 49,50*

### *Vegane Empfehlung*

*„Risotto Nero“*

*an Frühlingsgemüsen & frittiertem Lauch*

*(1,9)*

*(als Einzelgericht € 23)*

*\*\**

*„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“*

## *Unser Vegetarisches Frühlingsmenü*

*Suppe vom ersten Spargel*

*Tomaten-Kräuter-Crostini*

*(1,7,8)*

*(als Einzelgericht € 10)*

*\**

*„Frühlingssalat“*

*Kohlrabi-Rohkost, Physalis, grüner Apfel, Radieschen*

*Frühlingskräutern & Kornblumen*

*(1,8)*

*(als Einzelgericht € 16)*

*\*\**

### *Hauptgang*

*Geschmelzte Parmesan-Spinat-Nocken*

*Braune Butter & Cherrytomaten*

*(1,3,7)*

*(als Einzelgericht € 19)*

*\**

***Menüpreis € 42***

***\*\*\****

*Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.*

*Allergenkennzeichnung:*

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische*

*5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte*

*8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere*

*Zusatzstoffe*

*A = Antioxidationsmittel*

***„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“***

***\*\*\****

## **Unser „rustikales“ Menü**

### **Zuerst**

*Bouillon vom Schwarzfederhuhn  
Trüffelklößchen, Julienne*

*(7)*

*(als Einzelgericht € 9,50)*

*\**

### **-danach-**

*Cesar-Salat, Honig-Senfdressing  
Reggiano, gebratener Landgockel*

*(1,7)*

*(als Einzelgericht € 17,50)*

*\*\**

### **Hauptgang zur Wahl**

*Tranche vom Iberico/Duroc Rücken, Kräuterbrösel  
Safran-Kohlrabi & Mangold-Muffin*

*(1,3,7)*

*(als Einzelgericht € 29)*

*\*\**

### **oder**

*Kabeljau im Tempura frittiert  
auf knackigem Pak Choi  
Curry-Sauce & Kartoffel-Gurkensalat*

*(1,4,7)*

*(als Einzelgericht € 32)*

*\*\**

**Menüpreis mit Iberico € 52**

**Menüpreis mit Kabeljau € 54**

**\*\*\***

*Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.*

*Allergenkennzeichnung:*

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische*

*5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte*

*8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere*

*Zusatzstoffe*

*A = Antioxidationsmittel*

**„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“**

## *Unsere Vorspeisen*

*Bretonische Fischersuppe von Meerestieren  
& Krustentieren, Röstbrot (scharf) € 15,50*

*(1,2,4,9,10,11)*

*\**

*„Feldsalat“*

*Kürbiskerndressing, gerösteter Speck & Käsecroutons € 10,90*

*(1,7,8,A)*

*\**

*Vitello Tonnato*

*Räucherforelle, Wachtelei & Lachskaviar € 19*

*(3,4,7)*

*\**

*Totani Sepia gegrillt an Rucolasalat, Balsamico-Olivendressing*

*Reggiano Käse & Chips € 19,50*

*(4,6,8)*

*\**

*Carpaccio vom Octopus & frittiertes Sepia*

*Avocado, Tomate, Reggianochips, Lauchstroh € 23*

*(1,2,4,8,9)*

*\**

*Carpaccio vom Angusrind*

*Frühlingstrüffel, Pinienkerne & Reggiano € 22,50*

*\**

*„Dreierlei Maultaschen“ - Garnele, Spargel, Trüffel & Speck-Zwiebeln*

*Zuckerschotenpüree & Parmesanchips € 22*

*(1,3,4,7,8)*

*\**

*Frische Tagliatelle a la Creme mit Frühlingstrüffeln*

*Zuckerschoten & Parmesanchips € 23,50*

*(1,3,7)*

*\**

*„Moscardini“ (kleine Pulpo) geschmort*

*Tomate, Knoblauch, Kräutern, dazu frische Pasta Chittara € 19,50*

*(1,2,6,7,8)*

*\**

*„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“*

## ***Unsere Hauptgerichte mit Fleisch***

*„Backendl“ vom Landgockel, Trüffel-Bratkartoffeln  
Rosenkohl & gebackener San Daniele Schinken € 29*

*(1,3,7)*

*\**

*La Platina Ribeye 350 gr. vom Lavasteingrill  
(feinwürzige Aromen, zarte Textur, deutliche Marmorierung)  
dazu 3erlei Dips, Gemüse & knusprige Pommes Frites € 46*

*(1,3,9)*

*\**

*„Surf & Turf“ vom La Platina Prime-Filet & Riesengarnelen  
Rosmarinkartoffeln, Bernaise & südlichen Gemüsen € 46*

*(1,2,3,7)*

*\**

*Geschmorte Ochsenbäckle, Semmelstoppelpilze  
Wurzelgemüsen & geschmelzte Nudeln € 26,50*

*(1,3,7,9)*

*\**

### ***„Ebbes von Hier“***

*Geschnetztes „Züricher Art“ vom Rind & Schwein  
dazu handgeschabte Dinkelspätzle € 21,90*

*(1,3,7,9)*

*\**

*Rostbraten vom Angus-Beef an zweierlei Zwiebeln  
lauwarmer Kartoffelsalat & geschmelzte Maultaschen € 28,90*

*(1,3,7,9)*

*\**

*Steak vom Angusrücken, Pfeffersauce  
Pommes Frites & Gemüse der Saison € 28,90*

*(3,7,9)*

*\**

*Cordon bleu „De Luxe“ vom Duroc-Schweinerücken  
Comté, Parmaschinken, Pommes Frites & herbstliches Gemüse € 27,90*

*\**

*Gegrillte Schweinelende mit Pfeffer (Duroc-Schwein), Sauce Bearnaise  
Pommes Frites & Gemüse der Saison € 26,90*

*(3,7,9)*

*\**

*Schweinelende „Badische Art“ Rahmchampignons, Wacholderschinken  
Handgeschabte Spätzle & Allerlei Gemüse € 26,90*

*(1,3,7,9)*

*\**



## *Unsere Fischgerichte*

\*

*Bretonischer Steinbutt, Frühlingstrüffel  
Spaghettini „Chitarra“  
Zweierlei Püree, Frittiertes Porree € 48  
(1,4,7,8,9)*

\*

*Atlantik Seezunge in Nussbutter gebraten  
Blattspinat & Bärlauchsauce € 44  
(1,4,7)*

\*

*Octopus gebraten & Wildgarnele  
Artischocken, Räucher-Peperonaten  
schwarzes Bohnenpüree, Bärlauchpesto, Confit  
frittiertes Porree € 38  
(1,2,4,8)*

\*

*Argentinische Wildgarnelen auf südfranzösische Art  
Tomaten, Knoblauch, Champignons & Chili,  
dazu Basmatireis € 36,90  
(2,7)*

\*

*Unser großer Fischteller vom Lavasteingrill vom Tageseinkauf (4,9)  
Grillgemüse & Basmatireis € 46*

\*

*Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen  
auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.*

*Allergenkennzeichnung:*

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische  
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte  
8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere  
Zusatzstoffe  
A = Antioxidationsmittel*

*„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“*

\*\*\*

## Unsere Dessert´s

*Mini-Crème Brûlée & Espresso € 6,90*

\*

*„Affogato“*

*Vanilleeis aufgegossen mit Espresso € 5,90*

\*

*Himbeersorbet aufgefüllt mit Himbeergeist € 9*

\*

*Variation von hausgemachten Sorbets*

*an Beeren der Saison € 9,50*

\*

*Lauwarmer Schokokuchen*

*Vanilleeis & Sauerkirschen € 10,50*

\*

*Classic Crème Brûlée*

*an Früchten & Sorbet € 9*

\*

*Mille Feuille von Himbeeren, Erdbeeren,*

*weißer Schokolade, Passionsfrucht, Pistazien € 11*

\*

*„Kleine Käseauswahl“ Fromagerie Marcel Petite*

*Zweierlei Comté, Sainte Maure Ziegenfrischkäse*

*Feigensenf & Röstbrot € 12,50*

\*\*

## Digestif Empfehlung

„ 2 cl“

*Topinambur € 3,90*

*Williamsbirne € 4,90*

*Mirabelle € 4,90*

*Kirsche € 4,90*

*Zwetschge € 4,90*

*div. „Etter“ Brände € 6,90*

*GewürztraminerMarc € 6,90*

*div. Scheibel-Brände € 8.90*

*Altes Pflümle/Moorbirne/Apricot-Brandy*

*Wildhimbeerbrand/56%Acher Kirschbrand*

*Zibärtele, Haselnussbrand*

## Ettli Kaffeespezialitäten

*Tasse Schümli Kaffee € 3,00*

*Espresso € 3,00*

*Espresso doppelt € 4,20*

*Cappuccino € 3,50*

*Milchkaffee € 4,00*

*Latte Macchiato € 4,00*