

# ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

## DES BALANCES INSPIRATIONEN

Thunfischtatar

Frühlingszwiebeln, Gurke, Granatapfel, Mango, Sojasauce

Weinempfehlung

Cuvée Madame Rosmarie AOC, CHF 10.00/dl

Adrian & Diego Mathier / Salgesch (Schweiz)

\*\*\*

Kalte Avocado-Gurkensuppe

Jakobsmuschel und getrocknete Tomate

Weinempfehlung

Chardonnay «Kalkstein», CHF 10.00/dl

Weingut Manz / Rheinhessen (Deutschland)

\*\*\*

Gebratenes Meerbarschfilet an Basilikum-Emulsion

Tomaten, Fenchel, Oliven

Weinempfehlung

Whispering Angel AOC, CHF 9.00/dl

Château d'Esclans / Côtes et Provence (Frankreich)

\*\*\*

Grillierte Lammkoteletts an Rosmarinjus

Neue Kartoffeln und Gemüse vom Markt

Weinempfehlung

Passi di Orma DOC, CHF 10.00/dl

Podere Orma / Bolgheri (Italien)

\*\*\*

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler

Hausgemachtes Früchtebrot

Weinempfehlung

Graham's Port 20 Years, CHF 15.00/4cl (Portugal)

*oder*

Lemon Curd mit Mandelbiskuit

Limetten-Minzsorbet

Weinempfehlung

Süsswein 2023, CHF 13.50/5cl

Weingut Kastanienbaum / Luzern (Schweiz)

\*\*\*

Friandises

5-Gang Menu à 129.—

3-Gang Menu à 95.—

*Charme & Excellence*

# ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

## MEDITERRAN

### VORSPEISEN

Thunfischtatar Frühlingszwiebeln, Gurke, Granatapfel, Mango, Sojasauce	33.—
Gebratene Jakobsmuscheln und Parmaschinken Rucola, Parmesan, Oliventapenade, Safransauce	33.—
Rosa gebratener Kalbsrücken an Schalotten-Tomatenvinaigrette Kopfsalat, Radieschen, mariniertes Rettich, Schnittlauch	33.—
Bunter Sommersalat mit Bio-Landrauchschinken vom Uelihof Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken, Parmesan	19.—
Cremige Erbsen-Minzsuppe	15.—
Kalte Avocado-Gurkensuppe, Jakobsmuschel und getrocknete Tomate	19.—
Gazpacho mit Parmaschinken und Croûtons	19.—

### HAUPTSPESIEN

klein

Trilogie von Arancini mit Antipasti Gemüse und dreierlei Dip Safran-Reisbällchen, Rucolapesto   Spinat-Reisbällchen mit Gorgonzola, Tomatendip Gebackene Randen-Reisbällchen, Frischkäse mit Minze	41.—
Veganes thailändisches Gemüsecurry mit Shiitakepilzen und Sojasprossen Basmatireis mit Sesam	26.— 33.—
Tomaten-Mozzarella-Ravioli an Basilikumschaum Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken, Parmesan	28.— 35.—
Gebratenes Meerbarschfilet an Basilikum-Emulsion Salzkartoffeln, Fenchel, Tomaten, Basilikum	46.— 57.—
Saltimbocca vom Zanderfilet an Salbei-Limettensauce Bunte Sommersalate mit Antipasti Gemüse, Oliven und Parmesan	41.— 51.—
Duo von Lachsfilet und Jakobsmuscheln an Sojasauce Basmatireis, asiatisches Gemüse, Shiitakepilze, Sojasprossen	41.— 51.—
Marinierte Pouletschenkel im Pankomantel mit Zitronen-Joghurdip Orientalischer Couscous und wilder Broccoli	36.— 45.—
Gebratenes Kalbssteak an Chimichurri Bunte Sommersalate mit Jolly Melone, Beeren und Kernen	46.— 57.—
Grillierte Lammkoteletts an Rosmarinjus Neue Kartoffeln und Gemüse vom Markt	46.— 57.—
Gebratene Rindsfiletwürfel «Teriyaki Style» Basmatireis, wilder Broccoli, Chili, Koriander, Sojasprossen	42.— 53.—

*Charme & Excellence*