

Menu „Le Bateau“

*

Amuse bouche

Kombination von Büffelmozzarella
und Mango mit Papayavinaigrette
und sautierten Black-Tiger-Riesencrevetten

CHF 28.00

Aufgeschlagene Basilikumsuppe mit Wachtelei
und Sateyspiess vom Poulet

CHF 15.00

Gebratenes Bodenseefelchenfilet mit frischen Eierschwämmli
und Basilikum-Pesto

CHF 28.00

Kross gebratene Entenbrust auf orientalischem Gemüsecurry
mit Ingwer und Basmatireis

CHF 39.00

Mousse au Chocolate auf Sauerkirsch-Cranberry-Spiegel
mit pochierten Prosecco-Pfirsichen

CHF 16.00

Friandises

*

Menu komplett CHF 118.00
oder in einzelnen Gängen

Sommer-Menu

*

Amuse bouche

Carpaccio von Seeteufel und schottischem Wildlachs
mit Forellenkaviar, mariniert mit frischen Gartenkräutern
und erlesenem Olivenöl mariniert

CHF 21.50

Südamerikanisches Rindsfiletmedaillon unter der Pinienkernkruste
an Portwein-Jus mit frischem Blattspinat und Dauphine-Kartoffeln

CHF 48.00

Frische Beeren aus der Region
mit hausgemachter Joghurtglace

CHF 15.00

Friandises

*

Menu komplett CHF 78.00
oder in einzelnen Gängen

Vorspeisen & Salate

Carpaccio von Seeteufel und schottischem Wildlachs
mit Forellenkaviar, mariniert mit frischen Gartenkräutern
und erlesenem Olivenöl
CHF 21.50

Kombination von Büffelmozzarella und Mango
mit Papayavinaigrette und sautierten Black-Tiger-Riesencrevetten
CHF 28.00

Sommerlicher Blattsalat mit Melonenperlen
und mildem Serrano-Schinken, Balsamico-Dressing
CHF 18.50

Roulade vom Kaninchenfilet
auf Salat von frischen Eierschwämmli, Rucola und Olivetti-Tomaten
Champagner-Traubenkerndressing
CHF 22.00

Suppen

Tomatenconsommé mit Gemüserauten und Lammfiletstreifen
CHF 15.00

Aufgeschlagene Basilikumschaumsuppe
mit Wachtelei und Sateyspiess vom Poulet
CHF 15.00

Gazpacho «Andaluz» kalt serviert mit grillierter St. Jacobsmuschel
CHF 14.50

Vegetarische Gerichte

Ravioli von getrockneten Tomaten und Mascarpone
mit gegrilltem Sommergemüse und Tomaten Salpikon
CHF 28.00

Orientalisches Currygemüse mit Ingwer
Basmatireis und in Sesam gebratenem Babymais
CHF 28.00

Fischgerichte

Gebratene Eglifilets auf frischem Blattspinat
sautierte Kartoffeln und Mandel-Limonenbutter
CHF 42.00

Zanderfilet im Kartoffelmantel
auf mediterranem Gemüse und Olivenpesto
CHF 42.00

Gedünstete Seezungenröllchen mit Zitronengrasschaum
Flusskrebse, Kefengemüse und Venere-Reis
CHF 46.00

Fleischgerichte

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti
und Sommergemüse
CHF 39.00

Australisches Lammkarree unter der Kräuterkruste
mediterranes Gemüse und sautierte Kartoffeln
CHF 45.00

Kross gebratene Entenbrust auf orientalischem Gemüsecurry
mit Ingwer und Basmatireis
CHF 39.00

Medaillons von Rind und Kalb mit frischen Eierschwämmli
grünen Bohnen und Schupfnudeln
CHF 46.00

Wünschen Sie bei den Hauptgängen eine kleine Portion, reduzieren wir den à la carte Preis um CHF 5.00. Bitte haben Sie Verständnis, dass Menus davon ausgenommen sind.

Desserts

Limettencrèmetörtchen
mit Passionsfruchtgelee und exotischem Fruchtsalat
CHF 15.00

Hausgemachtes Tiramisu
mit frischen Himbeeren und Grappaglance
CHF 15.00

Mousse au Chocolat auf Sauerkirsch-Cranberry Spiegel
mit pochierten Prosecco-Pfirsichen
CHF 16.00

Dessertweine

2004 Château de Cerons Grand Enclos
3.75 dl CHF 49.00 1 dl CHF 15.00

1999 Château Doisy Védrières Sauternes Grand cru
3.75 dl CHF 89.00 1 dl CHF 29.00

Grappa & Aquavite

Grappa Alexander
2 cl CHF 9.50

Grappa Chardonnay
2 cl CHF 9.50

Grappa di Amarone della Valpolicella
2 cl CHF 12.00

Grappa di Brunello
2 cl CHF 15.00

Castello di Ama Aquavite, Chianti Classico
2 dl CHF 15.00