

# Eine kleine Weinauswahl - falls Sie Ihrem Gegenüber mehr Zeit widmen möchten als der Weinkarte

## Weissweine

Spanien	Tobelos de Rioja DOCa	Viura, Garnacha blanco	pro dl	6.00
	Toscana		75cl	36.00

Der Tobelos de Rioja ist ein leichter, trockener Wein mit reifer Frucht, Zitrusaromen und einem angenehmem Holzgoût.

Schweiz	Promis AOC	Blanc de Pinot noir, Räuschling	pro dl	8.50
	Schaffhausen	Stein am Rhein	75cl	51.00

Dafür garantiert diese einzigartige Assemblage aus dem Hause Stamm. Die komplexe Aromatik mit Frucht- und feinen Röstnoten vom dezenten Ausbau im Holzfass aus Schaffhauser Eiche bereitet viel Freude - vor allem zusammen mit Fischgerichten, Vorspeisen oder Pasta mit hellen Saucen. Eine spannende Weinkreation.

Chile	Santa Rita	Sauvignon blanc	pro dl	7.80
	Valle del Maipo		75cl	49.00

Der 120 Sauvignon Blanc erweckt mit seinem Bouquet und Geschmack nach Zitrusfrüchten und Gewürzkräutern eine mediterrane Stimmung in uns, dabei ist dieser Sauvignon Blanc ein echter Chilene aus dem Central Valley. Mit seiner Kombination von Fülle und Säure ist es ein perfekter Wein für viele Gerichte, bei denen schon der Wein das Gericht herausfordern und verbessern darf. Also immer dann die richtige Wahl, wenn der Wein mehr als nur ein Getränk sein soll.

## Rotweine

Schweiz	Winzerwy	Blauburgunder	pro dl	7.20
	Burg Schiterberg	Zürcher Weinland	75cl	45.00

Im Herzen des Zürcher Weinlandes, an der Toplage der Ostschweiz (steiler Südhang), wächst der körperreiche, vollmundige und harmonische Schiterberger. Der vornehme Blauburgunder brachte es bei der Ernte auf beinahe 100 Oechsle.

Italien	Chianti Classico	Sangiovese	pro dl	8.50
	Castello la Leccia	Toscana	75cl	55.00

9 Monate im Barrique gereift und mit einer beeindruckenden dichte und tiefer Farbe präsentiert sich dieser typische Sangiovese, der sowohl in jungen Jahren als auch nach längerer Reifezeit ein Genuss ist.

USA	McManis	Syrah California	pro dl	8.50
	Ripon	Californien	75cl	55.00

Vergoren im Stahltank und ausgebaut während etwa sechs Monaten im neuen Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche wird dieser voll-würzige Wein mit Brombeer- und Himbeeraromen zu einem wahren Erlebnis

# Menu „Le Jardin“

\*

\*\*\*

Bunter Blattsalat mit gebackenen Bodenseefelchenknusperli  
Sauce tartare und Balsamico-Dressing

CHF 21.50

\*\*\*

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“  
Fettuccine und Brokkoliröschen

CHF 42.00

\*\*\*

Frische Beeren aus der Region  
mit hausgemachter Joghurtglace

CHF 15.00

\*\*\*

\*

Menu komplett CHF 58.00  
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*

Tagessuppe  
(fragen Sie unsere Servicemitarbeiter)  
CHF 9.50

Tomatenconsommé mit Gemüserauten und Lammfiletstreifen  
CHF 15.00

Aufgeschlagene Basilikumschaumsuppe  
mit pochiertem 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 Tomatensalpikon  
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

## *Fitnesssteller*

Grosser, bunter Salatteller  
mit gebratenen Poulardenbrust-Streifen oder Fischmedaillons  
"Provenzalische Art"  
CHF 26.50

## *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.

## *Coupes mit Rahmhaube*

Coupe „Dänemark“  
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce  
CHF 14.50

Coupe „Le Bateau“  
Frische Beeren mit Grand Marnier mariniert  
und Joghurtglace  
CHF 15.00

Coupe „Inseli Werd“  
Dreierlei Sorbets  
mit frischem Fruchtsalat und Naturjoghurt  
CHF 15.00

## *Spezialitäten*

Caramelköppli mit Rahm  
CHF 9.50

Schweizer Eiskaffee  
CHF 10.50

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

## *Frappés*

Banane, Erdbeere oder Schokolade  
CHF 8.50

## *Liebe Gäste*

Unsere Glaces und Sorbets stammen aus eigener Herstellung und werden frisch zubereitet.

Stellen Sie Ihren eigenen Coupe nach Lust und Laune zusammen und lassen Sie sich von dem einzigartigen Geschmack überraschen.

Glaces:

Vanille  
Schokolade  
Café  
Joghurt  
Grappa

Sorbets:

Kokos  
Zitrone  
Ananas  
Passionsfrucht  
Himbeer

pro Kugel  
Portion Rahm

CHF 3.00  
CHF 1.50

