

## Vorspeisen

### Gemischter Blattsalat

Chicorée / Birne / Kürbis / Kürbiskerne

H, L, M

Klein 15 €

Groß 19 €

mit Ziegenkäse / Orangen-Thymian Honig

G, L, M, O, P

zuzüglich 12 €

mit Ofenkartoffel / Pilzrahm

G, L, M

zuzüglich 14 €

### Rote Bete Carpaccio

Roquefort / Birne / schwarze Johannisbeere / Rucola / Haselnuss

E, G, H, L, M, N

23 €

### Sanghachi Skrei

Som Tam / Ananas / Erdnuss

Rettich / Koikuchi / Ingwer / Wasabi

A, B, C, D, E, F, G, L, M, N

(Wartezeit bis 25 Minuten)

25 €

## Suppen

### Kartoffel-Knoblauch-Crèmesuppe

eigene Einlage / Salsiccia / Schnittlauch

A, F, G, H, L, M

16 €

### Leberknödelsuppe

Rinderkraftbrühe / Wurzelgemüse / Flädle

A, C, F, G, L, M

17 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite,  
Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

\* kann Rohmilchkäse enthalten

## Hauptgänge

Im Ganzen gebratene Bodetaler Forelle  
Kartoffel-Nordseekrabben-Gurken-Speck-Salat / Kräuterbutter  
B, D, F, G, L, M  
42 €

Gebratene Brust vom Kikok Huhn  
Romana Salat / Caesar Dressing / Schalotte / Baked Beans-Crème  
A, C, D, E, F, G, L, M  
42 €

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“  
Kalbsfilet / Pilzrahm / Berner Rösti / Tomaten-Gurken-Salat  
A, B, F, H, L, M  
54 €

(Rosa) Roastbeef Dry Aged 250 g  
Grillgemüse / Ofenkartoffeln / Kräuterbutter  
F, G, H, L, M  
56 €

## Spaghetti

mit Puttanesca  
(Tomatensugo, Oliven, Kapern)  
Rucola / Parmesan  
A, C, G, L, M  
18 €

mit weißer Kalbsbolognese  
Rucola / Parmesan  
A, C, G, L, M  
24 €

## Süße Leckereien

Torta della Nonna  
Mascarpone-Eis / Mandel / Zitrone  
A, C, E, F, G, H, P  
17 €

Sorbet Trio  
(Auswahl des Tages)  
Champagnersüppchen / Baiser  
A, C, H  
18 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite,  
Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service und Küchenteam gerne behilflich.

\* kann Rohmilchkäse enthalten

*Zum Abschluss ein Digestif*  
*Empfehlung des Monats von unserem Barchef Franky*

Benedictine D.O.M. - reiner Klosterliqueur aus der Normandie 4cl

€ 6.60

Scheibel Premium Plus Marille 2cl  
Scheibel Premium Plus Moor – Birne 2 cl

€ 8.00

Scheibel Edles Fass Haselnuss 2cl  
Scheibel Edles Fass Nussler 2cl

€ 10.00

Scheibel Paradies Wald-Heidelbeer – Liqueur 2cl  
Scheibel Paradies Weinberg-Pfirsich – Liqueur 2cl

€ 6.50

*Täglich wechselndes Landhausmenü*  
*Samstag, 15. Februar 2025*

Ziegenkäse  
Blattsalat / Orangen-Thymian-Honig  
21 Euro

\*\*\*

Geflügel-Consommé  
eigene Einlage / Eierstich / Wurzelgemüse  
14 Euro

\*\*\*

Gurke-Basilikum - Sorbet mit Apfelcidre aufgegossen  
12 Euro

\*\*\*

Buchweizen-Crêpe  
Pilzrahm / Tomaten / Rucola / Pinienkerne / Parmesan  
28 Euro

oder

Gedämpfter Skrei  
Hummer Bisque / Safran-Kartoffeln / Nordseekrabben-Speckstippe  
38 Euro

oder

Boeuf Stroganoff (Dry Aged Rinderfiletspitzen)  
Pilze / Rote Bete / Gewürzgurke / Spätzle / Schmand  
38 Euro

\*\*\*

Cheesecake-Creme im Glas  
Ananas-Ragout / Waldbeer-Sorbet  
15 Euro

\*\*\*

Käseauswahl\*  
Früchtebrot / Feigensenf  
Klein 17 Euro / Groß 19 Euro

**2-Gang Landhausmenü** 39 Euro  
mit Suppe und Hauptgericht

**3-Gang Landhausmenü** 54 Euro  
mit Suppe, Hauptgericht und Dessert

**4-Gang Landhausmenü** 59 Euro  
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert

**5-Gang Landhausmenü** 66 Euro  
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert und Käse

**6-Gang Landhausmenü** 72 Euro