

Chef's Specials

Suppen

Leichtes Kürbissüppchen mit Kardamon und Zimt, begleitet von einem geeisten Honigrahm.....	11.00
Feines Kartoffelsüppchen mit Trüffelöl serviert mit einem Spiesschen von Riesencrevetten im Serranoschinkenmantel.....	14.00

Fleisch

Rindsfilet „Rossini“ Gebratenes Rindsfiletmedaillon, serviert mit Entenleberterrine, kräftigem Jus, Marktgemüse und Pommes Allumettes.....	46.00
Ohne Entenleber.....	41.00
Zartes Maispouladenbrüstchen (FR) auf Spinatgnocchi, Mascarponeschaumsauce und Randenmousline.....	29.00

Fisch

Gebratenes Kabeljaufilet mit einer Ruccolakruste auf sämigem Trockentomatenrisotto.....	29.00
---	-------

Vegetarisch

Säufiges Trockentomatenrisotto mit knusprigen Zucchetti-Frischkäse-Zigarillos	21.00
Spinatgnocchi mit frischem Spinat an einer feinen Mascarponeschaumsauce mit gerösteten Baumnüssen.....	22.00
Feine Steinpilzravioli an Auberginen-Tomatenragout mit Parmesanspähnen.....	23.00

Chef's Specials

Potages

Crème de courge à la cardamome et cannelle, servie avec crème au miel froid..... 11.00

Crème de pommes de terre à l'huile de truffes, servie avec une brochette de crevettes géantes au manteau de jambon serrano..... 14.00

Viande

Filet de bœuf «Rossini» Médaillon de bœuf sauté, servi avec foie gras, jus, légumes du marché et pommes allumettes..... 46.00
Sans foie gras..... 41.00

Poularde aux maïs (FR) sur gnocchi aux épinards, sauce au mascarpone et mousseline de betterave rouge..... 29.00

Poisson

Filet de morue grillé à la croûte de roquette sur risotto aux tomates séchées..... 29.00

Végétarien

Risotto aux tomates séchées et cigarillos croustillants de zucchini au fromage frais 21.00

Gnocchis aux épinards à la sauce mascarpone, épinards frais et des noix grillées 22.00

Raviolis de bolets au ragout d'aubergines et tomates, copeaux de parmesan..... 23.00