

“I farfai del me
stomic iè al ragù”



„Die Gastronomie ist die Kunst,
mit Nahrung Glück zu erschaffen.“

Theodore Zeldin

FANTASIE DES HAUSES

Gebrannter Schweizer Lachs
mit Meerrettich, Radieschen und Kaviar

CHF 26.-

Spaghetti mit Knoblauch und Öl
interpretiert von unseren Köchen

CHF 21.-

Kleine Fantasie aus der Küche

Seeteufel mit Auberginen,
Kirschtomaten und Speck

CHF 45.-

Süße Überraschung

Pistazien-Baiser

CHF 12.-

Komplettes Menü CHF 98.-

N O B L E B E S C H E I D E N H E I T

“Pappa al pomodoro” mit Öl und Basilikum,
serviert in seiner eigenen Form

CHF 17.-

Risotto mit Schokoladenbohnen,
Steinpilzen und Lakritze

CHF 22.-

Duo von Wolfsbarsch, Limette
und Romanesco-Brokkoli

CHF 39.-

oder

“Artischocken-Trilogie ”

CHF 34.-

Schwarzwald wieder entdeckt

CHF 12.-

Komplettes Menü CHF 82.-



“In der Einfachheit liegt die Schönheit”

Platon



Spaghetti Carbonara

CHF 26.-

Rehrücken Baden-Baden

Nur mit Reservierung

CHF 58.- pro Person mit Nachservice CHF 68.-

Kalbsschnitzel mit Rucola und Kirschtomaten Confit

CHF 48.- pro Person / Minimum 2 Personen

Rindstartar am Tisch zubereitet serviert mit Streichholzkartoffeln

CHF 48.-

Flammierte Crêpes Suzette

CHF 28.-

*Alle Speise köstlich schmeckt,
wenn den Tisch die Liebe deckt.*

Felix Dahn



Hirschtatar mit Kürbis, Amaretti - Kekse
und Johannisbeeren

CHF 22.-

Wildschwein-Ravioli mit Kastanien,
schwarzem Trüffel und Parmesanwasser

CHF 26.-



Hasenmedaillons mit niedriger
Temperatur gekocht,
Kartoffel- und Polenta Püree
mit Pfifferlingen und Thymian

CHF 46.-

Kastanienmousse mit Mandarinen
und leicht gesalzenen Erdnüssen

CHF 12.-

Komplettes Menü CHF 98.-

Schokolade stellt keine
dummen Fragen.
Schokolade versteht!



Pistazien-Baiser
CHF 12.-

Schwarzwald wieder entdeckt
CHF 12.-

Kastanienmousse mit Mandarinen
und leicht gesalzenen Erdnüssen
CHF 12.-

Flammierte Crêpes Suzette
CHF 28.-



FANTASIE DES HAUSES

W I L D

Mit dem Einzug des Herbstes und all seinen Farben sind auch unsere Wildgerichte wieder da. Eine Reihe von Gerichten, in denen sich Tradition und Innovation vereinen, in neuen Gleichgewichten, die das Geschmacksspektrum erweitern und die saisonalen Produkte hervorheben.

Mit diesem Menü wollten wir das Bewusstsein für lokale Produkte und Produzenten stärken. Der Fokus auf Regionalität ist Ausgangspunkt für ein Erlebnis, das sich von der Gastronomie bis hin zu den Angeboten der Region in vielen Bereichen erstreckt. Die Verwendung von „0 km“-Zutaten stellt für uns Köche eine Herausforderung dar, die uns antreibt, Lebensmittel von ausgezeichneter Qualität mit Blick auf die ökologische Nachhaltigkeit auszuwählen.

PHILOSOPHIE

N O B L E B E S C H E I D E N H E I T

Mit diesem Menü soll die Bedeutung von Lebensmitteln hervorgehoben und auf Zutaten hingewiesen werden, die oft unterschätzt und ignoriert werden. Aus so genannten „armen“ Rohstoffen entstehen köstliche und überraschende Gerichte, wenn sie von Köchen mit Leidenschaft und Geschick zubereitet werden, die zubereitet mit Leidenschaft und Weisheit von Köchen, die es verstehen, ihnen den Wert zu verleihen, den sie verdienen. Unter diesen Vorschlägen möchten wir auch die vegetarische Ernährung hervorheben, die zwar wie eine Wahl des Verzichts erscheint, aber in Wirklichkeit eine Tür zu einer Welt voller Möglichkeiten, Überraschungen und vieler Köstlichkeiten ist.

U N S E R E K L A S S I K E R

Seit Anbeginn der Zeit hat der Mensch alle Formen des Wissens, einschließlich der Kochkunst, von Generation zu Generation weitergegeben. In unserer Speisekarte mit Klassikern finden Sie einen Teil dieses „gestohlenen“ Erbes derer, die uns auf dem Territorium vorausgegangen sind, kombiniert mit unseren persönlichen Erfahrungen und unserer Leidenschaft.