

Speisekarte | Menu



VORSPEISE | APPETIZER

Suppe vom weißen Badischen Spargel mit Serrano-Schinken ^{G/S/L} <i>White Baden asparagus soup with Serrano ham</i> ^{G/S/L}	24.50
Gemischter-Blattsalat mit grünem Spargel, Erdbeeren und Erdnuss-Dressing ^{G/S/N} <i>Mixed leaf salad with green asparagus, strawberries and peanut dressing</i> ^{G/S/N}	19.50
Spargel-Ravioli mit Hollandaise-Espuma, und konfierten Tomaten ^{L/S/N/G} <i>Asparagus ravioli with hollandaise espuma and confit tomatoes</i> ^{L/C/N/G}	26.50
Vitello tonnato (rosa gebraten) mit Kapern, Spargeln und geschmorte Tomaten ^{S/L/G/F} <i>Vitello tonnato (roasted pink) with capers, asparagus and stewed tomatoes</i> ^{C/L/G/F}	29.00 41.00
Asiatisches Rindstatar mit Frühlingzwiebeln, Korianderöl, Chili, und Gurkenrollen ^{G/L/S/F} <i>Asian beef tartare with coriander oil, spring onions, chilli and cucumber rolls</i> ^{G/L/S/F}	28.00 38.00
Marinierter Tuna im Wan-Tan Korb mit Wakame, Mango, Gurke, Ingwer und Miso-Mayo ^{L/S/F/M/G} <i>Marinated tuna in a wonton basket with wakame, mango, cucumber, ginger and miso mayo</i> ^{L/S/F/M/G}	31.50
Tintenfisch mit Pomme Rissolées, Feta-Käse, Peperoni, Chorizo und Rucola ^{L/S/M} <i>Squid with pomme rissolées, feta cheese, chilli, chorizo and rocket</i> ^{L/C/M}	32.50

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Weisser Badischer Spargel mit Honig-Löwenzahn-Nussbutter, Parmesan und Rucola ^{G/L/S} <i>White Baden asparagus with honey-dandelion nut butter, parmesan and rocket</i> ^{G/L/C}	39.00
Tagesfisch nach Angebot <i>Fish of the day</i>	
Tuna mit Sesam an Ingwer-Mango-Sauce, Gemüse und Wasabi-Kartoffelstock ^{F/M/G/L/S} <i>Tuna with sesame seeds on ginger mango sauce, vegetables and wasabi mashed potatoes</i> ^{F/S/G/L/C}	52.00
Secreto de Iberico mit Babaganusch, Mais-Plätzchen und Gremolata ^{L/S/G/N} <i>Secreto de Iberico with babaganush, sweetcorn patties and gremolata</i> ^{L/S/G/N}	53.00
Crispy Panangchicken mit Jasmin Reis, wildem Broccoli, Koriander und Erdnüssen ^{L/S/G/F/M} <i>Crispy panang chicken with jasmine rice, wild broccoli, coriander and peanuts</i> ^{L/C/G/F/M}	39.00
Rindsfilet mit Balsamico-Spargeln, Lyoner-Kartoffeln und Portwein-Jus ^{L/C} <i>Filet of beef with balsamic asparagus, Lyonnaise potatoes and port wine jus</i> ^{L/C}	62.00
Kalbs-Cordon Bleu gerollt mit Trüffel-Brie, Bauern-Schinken, Saison-Gemüse und Pommes Frites (Wartezeit ca. 25min) ^{G/L/N/S} <i>Veal cordon bleu rolled with truffle brie and farmers ham, served with seasonal vegetables, and french fries</i> ^{G/L/N/C}	54.00
Kalbs „Züri-Geschnetzelttes" vom Filet an Kräuter-Pilz-Rahmsauce und goldgelbener Rösti ^{L/C} <i>Veal "Züri-Geschnetzelttes" from Filet with herb-mushroom cream sauce, and rösti</i> ^{L/C}	54.00
Gerne servieren wir Ihnen auch Highlights aus unserer Karte in 5 Gängen <i>We are also happy to serve you highlights from our menu in 5 courses</i>	134.00



NACHTISCH | DESSERT

Tages-Dessert nach Angebot <i>Dessert of the day</i>	9.00 16.00
Senne Flade aus dem Züri Oberland mit Chili-Honig-Dörrfeigen-Chutney und Früchtebrot ^{L/G/N} <i>Senne Flade from the Züri Oberland with chilli-honey and dried fig chutney and fruit bread ^{L/G/N}</i>	16.50
Maracaibo Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Sauerrahm-Minze Glace ^{G/L/N} <i>Maracaibo chocolate cake (still runny in the middle) served with sour-cream mint ice-cream ^{G/L/N}</i>	17.00
Eclair gefüllt mit Vanillecreme, Erdbeeren und Schokoglasur ^{L/N/G} <i>Strawberry, eclair with chocolate icing ^{L/N/G}</i>	18.00
Variation von hausgemachtem Eis und Sorbets <i>Selection of homemade ice-cream, and sorbets</i>	5.00 12.50
❖ Eis: Vanille, Sauerrahm-Minze, Schokolade ^L <i>Ice-cream: vanilla, sour cream and mint, chocolate ^L</i>	
❖ Sorbets: Mango, Kokos-Malibu, Himbeer, Limetten <i>Sorbets: mango, coconut malibu, raspberry, lime</i>	

Fleisch aus der Schweiz: Kalb, Tatar, Poulet / **aus Australien:** Rinds Filet

Aus Spanien: Chorizo/ Secreto

Fisch aus Vietnam: Tuna / **aus Spanien:** Tintenfisch

(unsere Fische stammen aus einer Zucht oder nachhaltiger Fischerei)

G: Gluten / **L:** Laktose / **F:** Fisch / **N:** Nüsse / **S:** Sellerie / **M:** Meeresfrüchte

GC-Mitglieder unter 26 Jahren erhalten 20% Rabatt

Liebe Gäste

Wir bitten Sie um Verständnis, sollte es einmal
ein bisschen länger dauern. Unsere Küche ist winzig klein und es
liegt uns am Herzen, Sie mit viel Liebe und
Hingabe zu bekochen.



Meat from Switzerland: Veal, Tartar, Chicken / **from Australia:** Beef filet

From Spain: chorizo/ Secreto

from Vietnam: Tuna / **from Spain:** Squit

(our fish comes from a farm or sustainable fishery)

G: Gluten / **L:** Lactose / **F:** Fish / **N:** Nuts / **C:** Celery / **S:** Seafood

Dear guests,

We kindly ask for your understanding, should it take a little bit longer.
Our kitchen is tiny, and it is very important to us to cook for you with love and devotion.
Thank you very much!