



Speisekarte | Menu

VORSPEISE | APPETIZER

Orientalische Rhabarber-Chili-Suppe mit schwarzen Tiebergarnelen im Tempuramantel ^{G/L/S/M} <i>Oriental rhubarb chili soup with black tiger prawns in tempura coat</i> ^{G/L/C/M}	19.50
Saisonaler Blattsalat mit Honig-Ingwer-Dressing eingelegter Rettiche und Nüssen ^{G/L/S/N} <i>Seasonal leaf salad with honey ginger dressing pickled radishes, and nuts</i> ^{G/L/C/N}	16.50
Badischer Spargel mit Honig-Löwenzahn Nussbutter, Parmesan und Rucola ^{S/L/G} <i>Asparagus from Baden with honey dandelion nut butter, parmesan, and arugula</i> ^{C/L/G}	24.50 36.50
Tagliatelle mit schwarzem Trüffel ^{G/L/S} <i>Tagliatelle with black truffles</i> ^{G/L/C}	26.00 38.00
Kalbsravioli mit Nussbutter, Parmesan und Rucola ^{L/S/G} <i>Veal ravioli with nut butter, parmesan, and arugula</i> ^{L/C/G}	26.00 38.00
Tatar asiatisch mit Sesam, Chili, Frühlingszwiebeln und Koriander ^{G/L/S} <i>„Asian style“ tartar with sesame, chili, spring onions, and coriander</i> ^{G/L/C}	24.00 36.00
Gebackenes Tuna Sashimi mit mariniertem Spitzkohl und Wasabi-Eis ^{G/L/S/N/F} <i>Baked tuna sashimi with marinated pointed cabbage and wasabi ice cream</i> ^{G/L/C/N/F}	26.00

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Tagesfisch nach Angebot <i>Fish of the day</i>	
Tuna mit Sesam an Ingwer-Mango-Sauce, Gemüse und Wasabi-Kartoffelstock ^{F/N/G/L/S} <i>Tuna with sesame seeds on ginger mango sauce, vegetables, and wasabi mashed potatoes</i> ^{F/N/G/L/S}	49.00
Rinds Rib-Eye (250g) mit Thai-Basilikum-Tomaten Vinaigrette, Süsskartoffeln und Chinakohl ^{L/S/G} <i>Beef rib eye (250g) with Thai basil tomato vinaigrette, sweet potatoes, and Chinese cabbage</i> ^{L/S/G}	49.50
Perlhuhnbrust mit Peperonata, grobe Polenta und Portweinjus ^{L/G/S} <i>Guinea fowl breast with peperonata, coarse polenta, and port wine jus</i> ^{L/G/C}	38.00
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}	51.00
Kalbs „Züri-Geschnetzeltes“ an Kräuter-Pilz-Rahmsauce und goldgelbener Rösti ^{L/S} <i>Veal "Züri-Geschnetzeltes" with herb-mushroom cream sauce, and rösti</i> ^{L/C}	49.00
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>	125.00

Fleisch: Rib-Eye, Kalb, Tatar aus der Schweiz/ Perlhuhnbrust aus Frankreich
Fisch: Tuna: Ecuador (unsere Fische stammen aus einer Zucht oder nachhaltiger Fischerei)

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

Meat: Rib Eye, Veal, Tartar from Switzerland/ Guinea Fowl Breast from France
Fish: Tuna from Ecuador (our fish come from a farmed or sustainable fishery)

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



NACHTISCH | DESSERT

Tages-Dessert nach Angebot <i>Dessert of the day</i>	8.00 14.00
4 verschiedene Käsesorten mit Chili-Honig-Dörrfeigen-Chutney und Früchtebrot ^{L/G/N} <i>4 different kinds of cheese with chili honey dried fig chutney, and fruit bread ^{L/G/N}</i>	18.50
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, and mint ice-cream ^{G/L/N}</i>	16.00
Tartelette mit Mascarpone Creme, Waldbeeren Kompott und Meringue ^{L/G/N} <i>Tartelette with mascarpone cream, forest berries compote and meringue ^{L/G/N}</i>	14.00
Variation von hausgemachtem Eis und Sorbets <i>Selection of homemade ice-cream, and sorbets</i>	4.50 12.00
❖ Eis: Vanille, Sauerrahm-Minze und Haselnuss ^L <i>Ice-cream: vanilla, sour-cream, and hazelnut ^L</i>	
❖ Sorbets: Mango, Kokos-Malibu, Lichi, Brombeer <i>Sorbets: Mango, coconut Malibu, lichi, blackberry</i>	

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.

GC-Mitglieder unter 26 Jahren erhalten 20% Rabatt

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!*

GC members under 26 years have a 20% discount