



## Mittagskarte von 12:00 Uhr bis 17:30 Uhr

### Vorspeisen & Zwischengerichte

Gillardeau-Austern	pro Stück 5,45€
Zitrone oder Schalotten-Vinaigrette oder asiatische Marinade	
Sommersalat   Hausdressing (Honig Senf)	10,20€
Radieschen   Kerne   Sprossen   Sauerteig Croûtons	
+Ziegenfrischkäse   Thymian   Honig	+5,45€
+drei gebratenen Garnelen	+6,85€
Sardine „Jahrgangs Edition 2023“	16,50€
Röstbrot   Limette   Knoblauchcrème	
Geräucherter Lachs auf Ammerländer Schwarzbrot	15,95€
Dill-Senf-Sauce   Kapern   Radieschen	
Caesar Salad und Croûtons	13,05€
+Hähnchenbruststreifen	+6,85€
+Garnelen	+6,85€
Vitalsalat	19,00€
Nüsse   Avocado   Honigmelone   Parmaschinken	
Bunter Wellnessalat mit Büffelmozzarella	16,95€
Kirschtomaten   Basilikum   Pinienkernen	
Suppe des Tages	10,40€
bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter	

### Hauptgerichte

Seeteufel   Garnelen aus dem Wok	40,15€
Thaicurry   asiatisches Gemüse   Cashewnüsse   Basmatireis	
Spinatknödel	18,50€
Pfifferlinge   Wildkräuter   gepickelte Roscoff-Zwiebeln   Parmesanschaum	
<u>Steakgerichte:</u>	
Rinderfilet aus Argentinien, 200g	36,00€
Prime Rumpsteak aus Australien, 250g	36,00€
<u>Beilagen für Steakgerichte (Preise pro Portion):</u>	
Café de Paris Butter	+2,50€
Bunter Salat	+4,00€
Pommes Frites	+4,00€



## Hauptgerichte

<b>Linguine</b>	15,60€
Tomate   Olivenöl   Basilikum   Pinienkerne   Büffelmozzarella	
<b>Currywurst vom Edewechter Moorschwein</b>	9,40€
mit unserer hausgemachten Currysauce   Pommes Frites	
<b>Burger vom Wagyu Rind</b>	19,60€
180g gegrilltes Wagyu Rindfleisch   karamellierte Zwiebel-Relish   Bacon Cheddar   Tomate   Brioche Brötchen	
<b>Vegi Burger</b>	15,60€
Hausgemachtes Falafel Patty   Paprikasalsa   Avocado Cheddar   Tomate   Brioche Brötchen	
<b>+mit Pommes Frites</b>	+3,85€

## Dessert

<b>Café Gourmand</b>	9,15€
Süße kleine Auswahl unserer Pâtisserie mit einem Espresso oder Cappuccino serviert	
<b>Crème brûlée von der Tahiti Vanille</b>	8,90€

## Unsere Teatime Etagere

*(bestellbar bis 17 Uhr und Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)*

Scones mit Mascarpone Creme & hausgemachter Erdbeerkonfitüre, eine süße Auswahl unserer hauseigenen Pâtisserie, klassische Sandwiches mit Gurke, Ei und Räucherlachs

<b>Teatime pro Person</b>	21,55€
<b>mit einem Kännchen Tee oder Kaffee</b>	24,50€



## Eisige-Spezialitäten

<b>Eiden Becher</b>	10,60€
Vanillerahmeis   Florentiner Mandeln   eingelegte Rumrosinen hausgemachter Eierlikör   Sahne	
<b>Nussbecher</b>	8,90€
Vanilleeis   Walnusseis   Haselnusseis   karamellisierte Haselnüsse Nougatsauce   geschlagene Sahne	
<b>Beeren Becher</b>	11,90€
zwei Kugeln Vanilleeis   eine Kugel Erdbeereis cremiger Joghurt   Beerenkompott   Sahne	
<b>Eiskaffee</b>	7,15€
eisgekühlter Arabica Kaffee   Vanilleeis   Sahne	
<b>Eisschokolade</b>	7,40€
cremiger Kakao   Vanilleeis   Sahne	

## Unsere Eissorten

Erdbeere | Bourbon-Vanille | Schokolade | Walnuss | Haselnuss

## Unsere Sorbetsorten

Zitrone | Passionsfrucht | Schwarze Johannisbeere | Himbeere

1 Kugel	3,85€
2 Kugeln	5,50€
3 Kugeln	7,10€
4 Kugeln	9,00€

## Zusätzliches

geschlagene Sahne	0,45€
Schokoladensauce	2,55€
Hausgemachter Eierlikör	3,30€

## Heißgetränke

alle Kaffeespezialitäten werden mit der regionalen Landmilch vom Diershof zubereitet

Tasse Schweizer Schümli Kaffee	3,10€
Kännchen Kaffee	6,10€
Milchkaffee, große Tasse	4,15€
Espresso	3,40€
Cappuccino	4,15€
Latte Macchiato	4,35€
Tasse Kaffee Hag	3,30€
Kännchen Kaffee Hag	6,10€
Kännchen Schokolade	6,10€
Kännchen Tee mit Stövchen	6,25€

**Unsere Sommerkarte von Montag – Sonntag von 12:00 Uhr - 17:30 Uhr**

Für eine Liste, der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene & Zusatzstoffe,  
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



# Abendkarte von 18:00 Uhr bis 20:45 Uhr

## Vorspeisen

<b>Gillardeau-Austern</b>	pro Stück 5,45€
Zitrone oder Schalotten-Vinaigrette oder asiatische Marinade	
<b>Sommersalat   Hausdressing (Honig Senf)</b>	10,20€
<b>Radieschen   Kerne   Sprossen   Sauerteig Croûtons</b>	
+Ziegenfrischkäse   Thymian   Honig	+5,45€
+drei gebratenen Garnelen	+6,85€
<b>Sardine „Jahrgangs Edition 2023“</b>	16,50€
Röstbrot   Limette   Knoblauchcrème	
<b>Burrata von Büffel Bill</b>	15,50€
mediterranean Tomatensalat   Basilikum   Zitrone	
gegrillte Aubergine   Focaccia-Croûtons	
<b>Variation vom Lachs aus der Räucherei Sion</b>	18,50€
Gebeizt   Tatar   Praline   Meerrettich   Kaviar   Frisée	

## Zwischengerichte:

<b>Taco vom Wagyu-Rind</b>	pro Stück 5,40€
Avocado   Gemüsesalsa   rote Zwiebeln	
<b>Gebratene Gänseleber</b>	21,00€
Pflifferlinge   Cassisjus   Selleriecrème	
<b>Helgoländer Hummer</b>	27,50€
rotes thailändisches Curry   Karottencreme   Yuzu   Pak Choi	
<b>Schaumsuppe vom Helgoländer Hummer</b>	14,00€
Tomate   Kerbel	
<b>Suppe des Tages</b>	10,40€
bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter	
<b>Hausgemachte Ravioli</b>	als Zwischengericht 16,50€
Ricotta   Pflifferlinge   Erbsen   Kerbel   Vin Jaune	als Hauptgericht 24,50€

Küchenannahmezeiten unserer Speisekarte sind von Montag – Sonntag von 18:00 Uhr - 20:45 Uhr.

Wir bitten um Verständnis, dass diese Zeiten unsere Annahmeschlusszeiten sind und wir bei mehrgängigen Menüs (Vorspeise oder Suppe) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen.

Nach den Annahmeschlusszeiten können Sie aus unserer "kleinen Karte" auswählen,

Für eine Liste, der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene & Zusatzstoffe, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



### Hauptgerichte:

Ganze Dorade mit Aromaten gegart	36,90€
Olive   Tomate   gerösteter Knoblauch   Fenchelsalat   Kräuterkartoffeln	
Zwischenahner Zander	39,60€
Zitronen-Buttersauce   junge Erbsen   Pancetta   Pfirsich   Risotto	
Seeteufel und Garnelen aus dem Wok	40,15€
Thaicurry   asiatisches Gemüse   Cashewnüsse   Basmatireis	
Kräutergarnierter Deichlammrücken	41,50€
Thymian-Zitronen-Jus   gerösteter Knoblauch   Caponata Gemüse   Kartoffelgratin	
Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken	36,90€
Morchel-Rahmsauce   Erbsen   Möhren   Kartoffelpüree	
Spinatknödel	18,50€
Pfifferlinge   Wildkräuter   gepickelte Roscoff-Zwiebeln   Parmesanschaum	
Gemüse Wok	19,25€
Thaicurry   asiatisches Gemüse   Cashewnüsse   Basmatireis	

### Steakgerichte:

Rinderfilet aus Argentinien, 200g	36,00€
Prime Rumpsteak aus Australien, 250g	36,00€
Wagyu Rumpsteak, Chile, BMS 8-9, 250g	48,50€
Entrecôte vom US Rind, 350g	39,00€
Kalbsfilet aus Deutschland, 200g	34,00€

### Für zwei Personen: (Zubereitungszeit ca. 40 min.)

Wagyu-Tomahawk-Steak vom australischen Prime-Rind	95,00€
gegrillter Markknochen   BBQ Sauce   Kräuterbutter	
Meersalz   Grillgemüse   Pommes Frites	

### Beilagen für Steakgerichte (Preise pro Portion):

Café de Paris Butter	+2,50€
BBQ Sauce	+2,50€
Sauce béarnaise	+4,50€
Gartengemüse	+4,00€
Pfifferlinge	+8,00€
Bunter Salat	+4,00€
Pommes Frites	+4,00€
Kartoffelpüree	+4,00€

Küchenannahmezeiten unserer Speisekarte sind von Montag – Sonntag von 18:00 Uhr - 20:45 Uhr.

Wir bitten um Verständnis, dass diese Zeiten unsere Annahmeschlusszeiten sind und wir bei mehrgängigen Menüs (Vorspeise oder Suppe) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen.

Nach den Annahmeschlusszeiten können Sie aus unserer "kleinen Karte" auswählen,

Für eine Liste, der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene & Zusatzstoffe, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



## Dessert:

<b>Mousse aus Topfen und Beerenfrüchten</b> Himbeer-Champagner-Sorbet   Crumble   Beerenfrüchte	<b>11,00€</b>
<b>Crème brûlée von der Tahiti Vanille</b>	<b>8,90€</b>
<b>Amalfi-Zitronen-Sorbet</b> + mit hausgemachtem Limoncello	<b>5,50€</b> <b>+4,50€</b>
<b>Café Gourmand</b> Süße kleine Auswahl unserer Pâtisserie mit einem Espresso oder Cappuccino serviert	<b>9,15€</b>
<b>Auswahl der besten Rohmilchkäse der Saison</b> Frucht-Chutney   Trauben   Nüsse   Baguette	<b>17,55€</b>

Küchenannahmezeiten unserer Speisekarte sind von Montag – Sonntag von 18:00 Uhr - 20:45 Uhr.  
Wir bitten um Verständnis, dass diese Zeiten unsere Annahmeschlusszeiten sind und wir bei mehrgängigen Menüs (Vorspeise oder Suppe) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen.  
Nach den Annahmeschlusszeiten können Sie aus unserer "kleinen Karte" auswählen,  
Für eine Liste, der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene & Zusatzstoffe, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.