

## Bistrokarte

Gedeckpreis (Rahmbutter und Brot der Bäckerei Laquai) € 3,00 pro Person

Liebe Gäste, stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen:  
Jeweils ein Gericht aus den Kategorien „Vorspeisen & Suppen“, „Hauptgänge“ und „Dessert“  
**3-Gang-Menü zu € 48,00**

à la carte Preise

### Vorspeisen & Suppen

<b>Gemischter Blattsalat</b> mit Schalotten-Balsamico Vinaigrette mit Ziegenkäse	€ 15,00 € 20,00 Aufpreis im Menü € 5,00
<b>Andalusische Gazpacho</b> Pimientos de Padrón / Pan de Cristal	€ 16,00
<b>Samtsuppe vom Zuckermais und Chipotle</b> mit Junglauch, BBQ Mais	€ 16,00
<b>Tatar vom Black Angus Beef</b> mit eingelegten Mini-Radieschen, Senfcrème und gebeiztem Eigelb	€ 28,00 Aufpreis im Menü € 12,00 als Hauptgang € 34,00
<b>Tranche vom asiatisch gebeizten Label Rouge Lachs</b> mit marinierten Buchenpilzen, Gewürzsesam, Avocado und Koriander	€ 29,00 Aufpreis im Menü € 14,00

### Hauptgänge

<b>Kartoffelgnocchi a la crème</b> mit Amalfi-Zitrone und Salbei	€ 29,00
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 32,00
<b>Steinbutt und gebratener Oktopus</b> mit Kichererbsen-Auberginen-Tajine und Gewürzjoghurt	€ 42,00 Aufpreis im Menü € 12,00
<b>Poularde de Bresse</b> mit Tandoori-Karottenpüree, Senfsaat, Curry-Kokosnage	€ 38,00 Aufpreis im Menü € 6,00
<b>Züricher Geschnetzeltes vom Bio-Kalb</b> mit gebratenen Waldpilzen und Spinat-Serviettenknödeln	€ 40,00 Aufpreis im Menü € 10,00

### Desserts

<b>Sorbet</b>	€ 8,00
<b>Pochierter weißer Pfirsich</b> mit Joghurt-Espuma, Hafercrunch und Müsli-Rahmeis	€ 15,00
<b>Kaiserschmarrn</b> mit hausgemachtem Aprikosenkompott	€ 16,00 Aufpreis im Menü € 4,00
<b>Affinierte Käseauswahl</b> mit sechs Käsesorten, Feigensenf und Brot	€ 18,00 Aufpreis im Menü € 10,00