

# Menu „Le Bateau“

\*

\*\*\*

*Amuse bouche*

\*\*\*

*Geräucherter Stör auf Carpaccio von Roter Bete  
an Meerrettich-Sauerrahmsauce*

CHF 21.50

\*\*\*

*Aufgeschlagene Kürbisschaumsuppe  
mit Madras-Curry parfümiert  
und Tatar von der Jakobsmuschel*

CHF 15.00

\*\*\*

*Piccata vom Zanderfilet auf Prosecco-Risotto  
an Petersilien-Tomatencoulis*

CHF 28.00

\*\*\*

*Hirschkalbsfilet an Wacholderrahmsauce  
mit frischen Waldpilzen, Schupfnudeln  
und marktfrischem Gemüse*

CHF 42.00

\*\*\*

*Feigen-Birnengratin  
mit hausgemachter Baumnußglace*

CHF 16.00

\*\*\*

*Friandises*

\*\*\*

\*

*Menu komplett CHF 115.00  
oder in einzelnen Gängen*

# Herbst-Menu

*Amuse bouche*

*Nüsslisalat mit gebratenen Black-Tiger-Riesencrevetten  
«provenzalische Art»,  
Balsamico Dressing*

CHF 28.00

*Südamerikanisches Rindsfiletmedaillon  
mit frisch aufgeschlagener Sauce béarnaise,  
hausgemachten Mandelbällchen und Brokkoliröschen*

CHF 52.00

*Crème brûlée mit lauwarmen Waldbeeren  
und Vanille-Kürbiskernglace*

CHF 16.00

*Friandises*

*Menu komplett CHF 78.00  
oder in einzelnen Gängen*

## Vorspeisen & Salate

Nüsslisalat mit geräucherten Entenbrustscheiben  
und Birnenspalten an Baumnuss-Dressing  
CHF 18.50

Geräucherter Stör auf Carpaccio von Roter Bete  
an Meerrettich-Sauerrahmsauce  
CHF 21.50

Scheiben von pochiertem Rindsfilet  
an lauwarmem Kartoffelsalat mit sautierten Kräuterseitlingen  
und Schalotten-Dressing  
CHF 23.00

Gebratene Gänsestopfleber mit karamellisierten Apfelspalten,  
Papayaraçout und Balsamico-Jus, Butterbrioche  
CHF 32.00

## Suppen

Steinpilzconsommé mit altem Porto, Gemüserauten und Ravioli  
CHF 14.50

Aufgeschlagene Kürbisschaumsuppe mit Madras-Curry parfümiert  
und Tatar von der Jakobsmuschel  
CHF 15.00

Sellerieschaumsuppe mit Steiner Riesling und Trüffelpüree  
CHF 16.00

## Vegetarische Gerichte

Walliser Bergkäse-Ravioli mit Birnen,  
weisser Erdnussauce und Brokkoliröschen  
CHF 26.00

Beretta-Risotto mit frischen Waldpilzen,  
Parmesan und buntem Gemüse  
CHF 28.00

## Fischgerichte

Gebratene Eglifilets mit Kartoffelpüree,  
sautierten Kräuterseitlingen und Lauchgemüse  
CHF 42.00

Piccata vom Zanderfilet auf Kürbisrisotto  
an Petersilien-Tomatencoulis  
CHF 42.00

Spaghetti «italienische Art»  
mit Riesencrevetten, Jakobsmuscheln  
und Fischmedaillons im Knoblauch-Kräutersud  
CHF 46.00

## Fleischgerichte

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti  
und marktfrischem Gemüse  
CHF 39.00

Gebratene Rehschnitzel an Wacholderrahmsauce,  
Preiselbeerbirne, Haselnussspätzli und Rosenkohl  
CHF 43.00

Argentinisches Rindsentrecôte mit geschmorten Zwiebeln,  
Bratkartoffeln und Rahmwirsing  
CHF 45.00

Australisches Lammkarree an Feigensenf-Sauce,  
Kartoffelgratin und gedünsteter Lauch  
CHF 45.00

Wünschen Sie bei den Hauptgängen eine kleine Portion, reduzieren wir den à la Carte Preis um  
CHF 5.00. Bitte haben Sie Verständnis, dass Menus davon ausgenommen sind.

## Desserts

*Mousse au chocolat mit in Portwein marinierten Zwetschgen*  
CHF 16.00

*Crème brûlée mit lauwarmen Waldbeeren  
und Vanille-Kürbiskernglace*  
CHF 16.00

*Lauwarme Birnentarte an Amaretto Sabayon  
und hausgemachtem Zwetschgensorbet*  
CHF 16.00

*Käseauswahl vom Chäs Graf, Stein am Rhein*  
CHF 16.50

## Dessertweine

2004 Château de Cerons Grand Enclos  
3.75 dl CHF 49.00    1 dl CHF 15.00

1999 Château Doisy Védrières Sauternes Grand cru  
3.75 dl CHF 89.00    1 dl CHF 29.00

## Grappa & Aquavite

*Grappa di Amarone della Valpolicella*  
2 cl CHF 12.00

*Grappa dei Poderi del Paradiso Vernaccia barrique*  
2 cl CHF 13.00

*Grappa di Sangiovese Poderi dal Nespoli*  
2 cl CHF 10.00

*Grappa di Brunello*  
2 cl CHF 15.00

*Castello di Ama Aquavite, Chianti Classico*  
2 dl CHF 15.00