

# Eine kleine Weinauswahl - falls Sie Ihrem Gegenüber mehr Zeit widmen möchten als der Weinkarte

## Weissweine

**Spanien** Vallobera Blanco Viura **pro dl** **6.70**  
**Bodegas Vallobera** Rioja 75cl 40.00

Zu 100% aus Viura gewonnen von über 25-jährigen Reben. Der Most vergärt bei tiefer Temperatur (18 Grad) im Stahltank, wo er auch ausgebaut wird. So behält der Wein seine frische und intensive Frucht. – Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Frischer Duft mit floralen Noten, im Gaumen bestens balanciert, weich, frisch, mit Zitrusfruchtaromen

**Argentinien** Lancatay Chardonnay **pro dl** **7.50**  
**Bodegas y Viñedos Huarpe** Chardonnay Mendoza 75cl 43.00

Ausbau im Tank (mit Holzkontakt), intensive, exotische Fruchtnoten eine ausgewogene Säurestruktur belebt den Wein. Kräftiger Geschmack mit enormer Fruchtfülle.

**Schweiz** Promis AOC **pro dl** **8.50**  
**Schaffhausen** Blanc de Pinot noir, Rauschling Stein am Rhein 75cl 51.00

Dafür garantiert diese einzigartige Assemblage aus dem Hause Stamm. Die komplexe Aromatik mit Frucht- und feinen Röstnoten vom dezenten Ausbau im Holzfass aus Schaffhauser Eiche bereitet viel Freude – vor allem zusammen mit Fischgerichten, Vorspeisen oder Pasta mit hellen Saucen. Eine spannende Weinkreation.

## Rotweine

**Spanien** Marqués de Caceres Tempranillo, Garnacha, Graciano **pro dl** **8.00**  
**Crianza** Rioja 75cl 49.00

Ausbau in Eichenbarriques während 15 – 18 Monaten, anschliessend Flaschenlagerung von 14 Monaten bevor der Wein ausgeliefert wird. Ein Wein mit wohlriechender Frucht, dosiertem Eichearoma, weich und geschmeidig, mit mildem Tannin als Rückgrat und Länge und Finesse im Abgang.

**Frankreich** Mas d'Andrum **pro dl** **9.50**  
**Weingut du Toit** Syrah, Grenache Midi – Costières de Nîme 75cl 58.00

Assemblage aus 95% Syrah und 5% Grenache, traditionelle Rotweinbereitung mit vorangehender Kaltmazeration während fünf Tagen bei einer Temperatur von 8 – 10 Grad. Gärung bei einer relativ tiefen Temperatur von 24 – 26 Grad während 14 – 21 Tagen in Stahltanks. Nach Abschluss der Gärung bleibt der Wein noch während ungefähr einer Woche auf der Maische liegen, bevor die Maische in einer Korbpresse gepresst wird. Anschliessend Ausbau in Barriques aus französischer Eiche (nur zum Teil neu) während etwa eines Jahres. Daran schliesst ein weiterer Ausbau in Stahltanks an, damit sich die verschiedenen Eichen-Aromen besser integrieren. Intensives rot, typisch südfranzösische Würze, mittlerer Körper mit bestens eingebundenen, weichen Tanninen.

**Italien** Brunello di Montalcino **pro dl** **11.00**  
**Parmoleto** Sangiovese Toscana 75cl 79.00

100% Sangiovese (hier wird diese Sorte Brunello genannt), wächst auf der Lage Pinzale mit Nordwest- bzw. Südost-Ausrichtung im südöstlichen Teil von Montalcino. 1995 wurde dieser Wein das erste Mal produziert. Der Wein reift während etwa 24 Monaten in grossen Fässern aus slowenischer Eiche und Barriques aus französischer Allier-Eiche. Typisch sind die rubinrote Farbe, der intensive Duft und die spezielle Würze. Die Struktur ist kraftvoll mit weichen Tanninen und langem Abgang. Mit seinem reichhaltigen Geschmack passt er sehr gut auch zu einem kräftigen Essen.

## *Coupes mit Rahmhaube*

*Coupe „Dänemark“  
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce  
CHF 14.50*

*Coupe „Le Bateau“  
In Portwein pochierte Zwetschgen  
mit Zimtglas  
CHF 15.00*

*Coupe „Inseli Werd“  
Dreierlei Sorbets  
mit frischem Fruchtsalat und Naturjoghurt  
CHF 15.00*

## *Spezialitäten*

*Caramelköppli mit Rahm  
CHF 9.50*

*Schweizer Eiskaffee  
CHF 10.50*

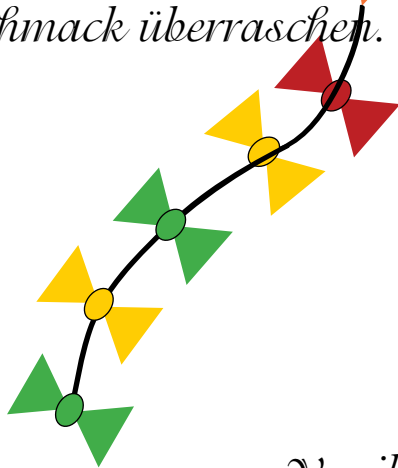
*Crème brûlée mit lauwarmen Waldbeeren  
und Vanille-Kürbiskernglace  
CHF 16.00*

# Liebe Gäste

Unsere Glaces und Sorbets stammen aus eigener Herstellung und werden frisch zubereitet.

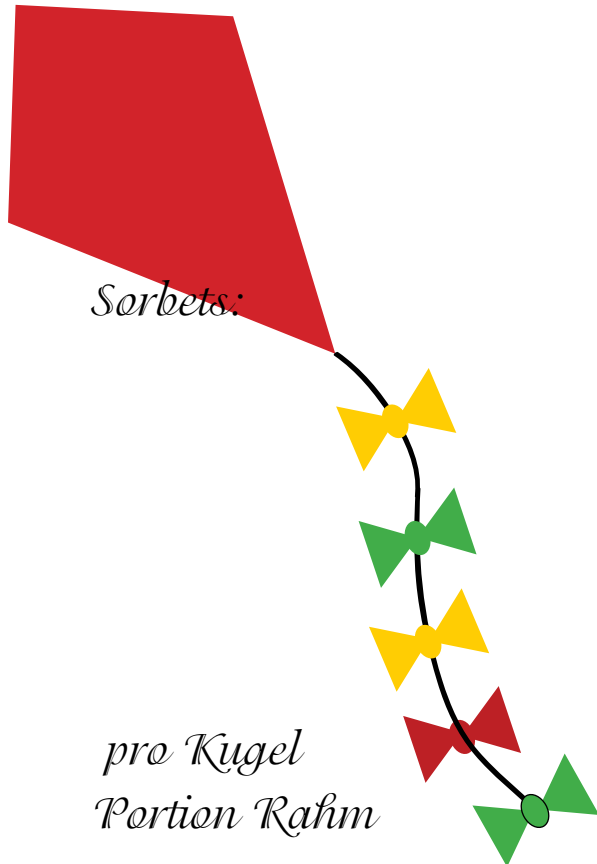
Stellen Sie Ihren eigenen Coupe nach Lust und Laune zusammen und lassen Sie sich von dem einzigartigen Geschmack überraschen.

Glaces:



Vanille  
Schokolade  
Café  
Baumnuss  
Vanille-Kürbiskern  
Zimt

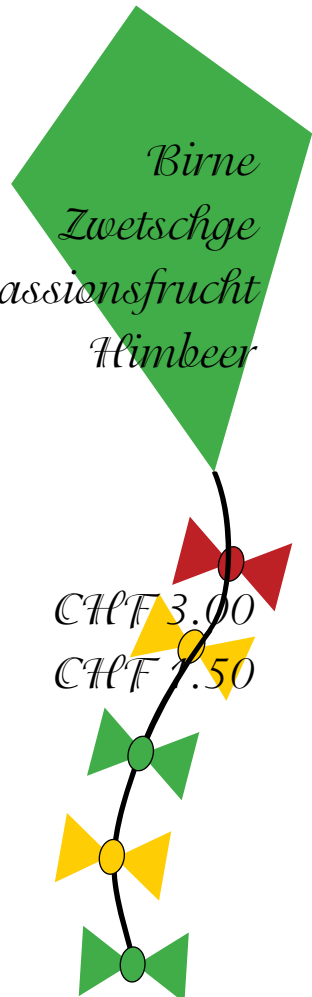
Sorbets:



pro Kugel  
Portion Rahm

Birne  
Zwetschge  
Passionsfrucht  
Himbeer

CHF 3.00  
CHF 7.50



# Menu „Le Jardin“

\*  
\*\*\*

*Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrustscheiben  
und Birnenspalten an Baumnuss-Dressing*

CHF 18.50

\*\*\*

*Hirschkalbgeschnetzeltes in Preiselbeersauce  
Spätzli und Rotkraut, glasierte Maroni*

CHF 38.00

\*\*\*

*Lauwarme Beeren  
mit hausgemachter Baumnussglace*

CHF 14.50

\*\*\*

\*

*Menu komplett CHF 59.00  
oder in einzelnen Gängen*

## Vorspeisen & Salate

Nüsslisalat mit Croûtons und Ei an French Dressing  
CHF 14.50

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

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

## Suppen

Tagessuppe  
(lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie unsere Servicemitarbeiter)  
CHF 9.50

Aufgeschlagene Kürbisschaumsuppe mit Madras-Curry parfümiert  
CHF 14.00

Sellerieschaumsuppe mit Steiner Riesling  
CHF 14.00

Steinpilzconsommé mit altem Porto, Gemüserauten und Ravioli  
CHF 14.50

## 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

## *Fitnesssteller*

*Grosser, bunter Salatteller  
mit gebratenen Poulardenbruststreifen oder Fischmedaillons  
„provenzalische Art“*  
CHF 26.50

## *Fleischgerichte*

*Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti  
und marktfrischem Gemüse*  
CHF 39.00

*Rindsfiletwürfel in Morchelrahmsauce,  
Fettuccine und herbstliches Gemüse*  
CHF 41.00

*Gebratene Reh schnitzel an Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne,  
Haselnuss spätzli und Rosenkohl*  
CHF 43.00

*Australische Lammkoteletts an Feigensenf-Sauce,  
Kartoffelgratin und gedünsteter Lauch*  
CHF 43.00

*Argentinisches Rindsentrecôte mit geschmorten Zwiebeln,  
Bratkartoffeln und Rahmwirsing*  
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 Menüs davon ausgenommen sind.*