

HERBST – L'AUTOMNE – L'AUTUNNO

„TERRE ET MER“ - GERICHTE ZWISCHEN LAND UND MEER



A ENTRÉES (EINZELN JE 13,5)

CHÈVRE CHAUD - LAUWARMER ZIEGENFRISCHKÄSE ALS CARPACCIO
MIT FEIGEN, SPECKCROUTONS & WALNÜSSEN AN SALATGARNITUR

ODER

HERZHAFTER KÜRBISCRÈMESUPPE MIT GAMBA*
MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN & ORIGINAL STEYRISCHEM KÜRBISKERNÖL

ODER

HASENTERRINE – TERRINE DE LAPIN
MIT HERRLICHEM ZWIEBEL-CONFIT, ROHKOSTSALATEN & BEURRE SALÉ

A VORSPEISEN (EINZELN JE 16,5)

NOIX SAINT-JACQUES AU CITRON VERT & MOUSSE DE CHOUX DE FLEUR
JAKOBSMUSCHELN AN LIMETTENSAFT & BLUMENKOHLMOUSSE

ODER

VITELLO TONNATO – DIEMAL AUF EINE ANDERE ART . . .

ODER

MIESMUSCHELN GEFÜLLT & GRATINIERT – MOULES BOUCHOT FARÇIES
WUNDERVOLLE AROMEN, DOUCEMENT SAFRANNÉE

A HAUPTGERICHTE (EINZELN JE 29,5)

RINDERFILET MIT GAMBAS* - TERRE ET MER (+15,-)
AN DUNKLER BRATENJUS & FEINER PROVENÇE-KRÄUTERMARINADE
FRISCHES RATATOUILLEGEMÜSE & POMMES FRITES

ODER

KALBSRÜCKENSTEAK – PAVÉ DE VEAU AU SAUCE ÉPOISSES
MIT TRAUMHAFTER SAUCE VON ÉPOISSES-WEICHKÄSE AUS DEM BURGUND.
FRISCHES HERBSTGEMÜSE & OFENKARTOFFELN

ODER

FILET VOM FRISCHEN EDELFISCH – JA NACH MARKTLAGE, NUR AUS WILDFANG
MIT VIELEN FRISCHEN KRÄUTERN & GEMÜSE, AN EINER FAGIOLINA-MOUSSE**

A DESSERTS (EINZELN JE 8,5)

TAGESANGEBOT(E)

A AUSSERHALB DER MENÜKARTE

BEILAGENSALAT (6,5) A SCHMORGERICHT (24,5) A GAMBAS* IM GUSSPFÄNNLE (26,5)

ZWIEBELROSTBRATEN (25,5) A VEGETARISCHE PASTA (16,8) A

„SCHLEMMEN À LA FRANÇAISE“ IM HERBST



MIT UNSEREM MENU „CLASSIQUE“

- ENTRÉE & ROSTBRATEN & DESSERT ZU 39,5

ODER FREI KOMBINIERBAR

IN 2 DURCHGÄNGEN:

- ENTRÉE & HAUPTGERICHT ZU 39
- VORSPEISE & HAUPTGERICHT ZU 42

ODER ALS 3-GANG-MENÜ:

- ENTRÉE, HAUPTGERICHT, DESSERT ZU 46
- VORSPEISE, HAUPTGERICHT, DESSERT ZU 49
- ENTRÉE, VORSPEISE, HAUPTGERICHT ZU 52

ODER EIN 4-GANG-MENÜ:

- ENTRÉE, VORSPEISE, HAUPTGERICHT & DESSERT ZU 59



UND DER PASSENDEN WEINBEGLEITUNG

ZU JEDEM GANG EIN PASSENDES 0,15 L GLAS UNSERER ERLESENEN WEINE,
AUSGESUCHT VOM PATRON

- 1 GLAS À 0,15 L 7
- 2 GLAS À 0,15 L 14
- 3 GLAS À 0,15 L 21
- 4 GLAS À 0,15 L 28

* UNSERE OBSIBLUE-GAMBAS SIND ARTGERECHT & OHNE ANTIBIOTIKA IN
NATÜRLICHER LAGUNE GEWACHSEN SIEHE WWW.CRUSTANOVA.COM

** FAGIOLINA-MOUSSE AUS KLEINEN BOHNENKERNEN DIESER URALTEN ETRUSKISCHEN
LEGUMINOSORTEN IM VAL DI CHIANA AM TRASIMENOSEE IN UMBRIEN. VON UNSEREM
ZÜCHTER FABIO BERNA SIEHE WWW.MELAGRANI.IT

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER
UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE GERNE AUF
NACHFRAGE BEIM SERVICEPERSONAL!