

Vorspeisen und Salate

Karibik	- Ceviche von Cobia Limetten mariniert Wakamesalat / Radieschen / Sojasauce	15.-
Schweiz	- Steinpilzsalat mit Schinkencrumble Alpkäse - Dressing / Wildkräuter	14,50
Italien	- Carpaccio vom Rinderfilet Balsamico – Pfeffer mariniert Rucolasalat und getrocknete Tomaten	15.-
Frankreich	- Foie de canard Gebratene Entenleber mit Portweingelee Melonensalat/ Aprikosenchutney	15,50

Suppen

Indonesien - Zitronengrassüppchen Gemüestreifen / Schwarze Bohnen	9.-
Kanada – Hummerschaumsüppchen mit Cognac Chilipopcorn / Lauch	9.-

Vegetarische Empfehlung

Schweizer - Röstisouffle mit gebratenen Pfifferlingen Sommergemüse Weiße Balsamicosauce / Wildkräuter	22,50
---	-------

Hauptgänge

Kanaren	- Garnelenschwänze mit Mojo Paprika - Schmorgemüse feurigen Kartoffeln	25.-
Portugal	- Filet von der Dorade mit Aromen gebraten Rote Zwiebeln / Oliven Gebratene Tomaten / Safrannudeln	26.-
Japan	- Marinierte Entenbrust Teriyakisauce buntes Wokgemüse / Ingwer – Limonenreis	24,50
Mexiko	- „Calypso“ Hauchdünne Rinderlende mit Limonenpfeffer gebraten Guacamole / Salsa Gefüllter Weizentortilla	26.-

Kulinarische Weltreise - Menu

Schweiz- Steinpilzsalat mit Schinkencrumble
Alpkäse - dressing / Wildkräuter

Kanada - Hummersüppchen mit Cognac
Lauchstreifen / Chilipopcorn

Mexiko - „Calypso“
Hauchdünne Rinderlende mit Limonenpfeffer gebraten
Guacamole / Salsa / gefüllter Weizentortilla

Oder

Portugal - Dorade mit Aromen gebraten
Rote Zwiebeln / Oliven
Gebratene Tomaten / Safrannudeln

Rittersturz - Ein Rendezvous mit Genuss
Hausgemachte Dessertleckereien

3 - Länder Menu Euro 42.-

4 - Länder Menu Euro 50.-

Weineempfehlung – 2016 er Riesling Kabinett feinherb

Weingut Veldenzer Hof 0,2l 5,20 / 0,75l 19,50

Desserts

Rittersturz-	Ein Rendezvous mit Genuss mit hausgemachtem Parfait, Mousse, Eiscreme und dazu Früchte der Saison	10.-
Österreich	- Geeister Mandelschmarrn mit eingelegten Zwetschgen	9,80
USA	— Variation von Cheesecake Mit Buttermilcheis	9,80
Frankreich	- Petite fromage Kleine Auswahl französischer Käse mit Feigensenf und Früchten	9,80

Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.