



FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Kalte Vorspeisen



Tintenfischsalat nach portugiesischer Art Fr. 22.00

Der Salat wird mit Olivenöl, Zwiebeln, Tomaten, Basilikum und mit einem Spritzer Limettensaft abgeschmeckt.

Thunfischtatar mit Avocado Fr. 24.00

Frühlingszwiebeln | Kapern | Feigensenf | Eigelb | Koriander

Belon-Austern pro Auster Fr. 7.00

Sauce Vinaigrette | Pumpernickel | Zitrone

Warme Vorspeisen



Gebratener Baby-Langustenschwanz auf pikanten Nudeln

Die Nudeln servieren wir an pikanter Hummersauce Vorspeise Fr. 30.00 Portion Fr. 60.00

Miesmuscheln alla Wolfgang Vorspeise Fr. 16.00 Portion Fr. 29.00

Die Muscheln werden in Olivenöl mit Zwiebeln und Knoblauch angedünstet, danach mit Weisswein abgelöscht. Mit Petersilie, Lorbeerblatt Butter, Salz, Pfeffer und Noilly Prat abgeschmeckt. Dazu servieren wir Knoblauchbrot



FISCH UND MEERESFRÜCHTE

HAUPTGERICHTE



Gebratenes Schwertfischsteak Fr. 46.00

Orangen-Pfeffersauce | Pak Choi | Trockenreis

Gebratene Crevetten Fr. 44.00

pikante Currysauce | Grünspargeln | Basmatireis

Ganze Seezunge nach Mediterraner Art Fr. 58.00

Gebratene Kartoffelkugeln | kleine Tomaten | Oliven | Kräuter

Hummer Thermidor ½ Hummer Fr. 49.00 / ganzer Hummer Fr. 76.00

serviert mit Pommes frites und Blattspinat

Ganzer Loup de mer Wolfsbarsch in der Salzkruste

Blattspinat | Dampfkartoffeln

Ab 2 Personen, pro Person 57.00

Der Wolfsbarsch wird in der Salzkruste schonend mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen im eigenen Sud im Ofen gegart.

Auf Vorbestellung!

UNSER GEHEIMTIPP



Jambalaya «Kreolisches Reisgericht»

Zutaten dieses Gerichtes sind Baby-Langusten, Crevetten, Muscheln, Pouletfleisch und Langkornreis.

Das Gericht wird zum Schluss mit Kräutern, Tomatenwürfeln, Limettensaft und Chilis abgeschmeckt.

Durch die vielen verschiedenen Zutaten dauert die Zubereitung ca. 40 Minuten.

Ab 2 Personen, pro Person Fr. 59.00

Auf Vorbestellung!



SALATE



Bunter Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen Fr. 12.50

Nüsslisalat mit Eiwürfel und Wachtelei Fr. 15.00

SUPPE



Ottoberger Rieslingsuppe (Spezialität des Hauses) Fr. 14.00

HAUPTGERICHTE



Zarte Wienerschnitzel in Butter gebraten Fr. 48.00

Marktgemüse | Pommes frites

Winzergeschnetztes mit knuspriger Butterrösti Fr. 38.00

In feine Streifen geschnittenes Kalbfleisch und Schweinefleisch sanft gebraten, mit Trauben und Champignons an einer leichten Paprika-Rahmsauce.

Rindsfiletgoulasch Stroganoff mit Trockenreis Fr. 51.00

«nach Wahl pikant oder sehr pikant»



«French Steak»

Fr. 48.00

*aufgeschnittenes Entrecôte an spezieller Kräuterbuttersauce medium gebraten
kleines Gemüse | Pommes frites*

Kalbshaxe «Weinberg»

Fr. 38.00

*Die Haxen werden mit Gemüse und frischen Kräutern knapp 2 Stunden geschmort.
kleines Gemüse | Nudeln*

Rindsfiletmedaillon an pikanter Preiselbeer-Pfeffersauce

dazu Pommes frites

130gr. Fr. 45.00 / 200gr. Fr. 62.00

VEGGIE



Vol au vent Pastetli gefüllt mit Pilzragout

Fr. 34.00

garniert mit Gemüse

Fleisch und Fischherkunft

Schweiz/ Schwein, Kalb, Rindfleisch und Geflügel **USA/**Rindfleisch kann mit
Hormonen behandelt sein **Irland/** Rindfleisch
Fische, Muscheln und Krustentiere/ Atlantik **Hummer/** Maine USA

Wir geben Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene in unseren Produkten.

***An Sonntagen und Feiertagen kann es sein, dass wir aus Küchentechnischen
Gründen eine reduzierte Speisekarte anbieten müssen.***



DESSERTKARTE



<i>Hausgemachtes Schokoladenmousse</i>	Fr. 13.00
von extrafeiner Zartbitter-Schokolade	
<i>Meringue mit Rahm</i>	Fr. 9.00
<i>Frische Ananas</i>	mit Kirsch oder Rahm Fr. 12.00
<i>Eiscafe Brasil</i>	Fr. 12.50
serviert mit Kahlua-Liquer und Cafésauce	
<i>Coupe Dänemark</i>	Fr. 13.00
<i>Espresso Affogato</i>	Fr. 8.00
<i>1 Kugel Sorbet Colonel</i>	Fr. 9.50
<i>1 Kugel Apfelsorbet mit «Thurgados»</i>	Fr. 9.50
<i>Hausgemachtes Caramelköpfl mit Rahm</i>	Fr. 10.50
<i>1 Kugel Winzersorbet mit Grappa</i>	Fr. 9.50
<i>1 Kugel Blutorangensorbet mit Napoleon Liqueur</i>	Fr. 9.50
<i>1 Kugel Zwetschensorbet mit Vieille Prune</i>	Fr. 9.50



DESSERTKARTE



1 Kugel Glace

Fr. 4.00

Rahmzuschlag

Fr. 1.50

GLACE AROMEN:

***Vanille, Schoggi, Erdbeer, Mocca,
Zitronen, Apfel, Blutorange, Zwetschgen und Traubensorbet***

**Wir haben auch tägliche Spezialitäten Desserts,
die hier nicht aufgelistet sind im Angebot.**