

## Speisekarte

### Vorspeisen - Fast Dishes -

Grüne und schwarze Oliven  
mit Baguette und Rucola-Knoblauchcreme  
€ 4,90

Antipastivariation „La Verdure“  
bestehend aus mariniertem Gemüse, Käse,  
Fleisch und Fisch nach Marktangebot  
€ 9,90

(auch als Hauptgang erhältlich)  
€ 15,90

### Suppe - Soup -

Hokaido-Orangensüppchen  
mit Kürbiskernöl  
€ 4,90

Pfifferlingsrahmsuppe  
mit Katenschinken  
€ 5,90

### Kleine Gerichte - Snacks -

Blattsalate der Saison mit Basilikumdressing  
garniert mit frischem Gemüse  
und gerösteten Cerealien  
€ 4,90

Zwiebelkuchen an einem Salatbouquet  
€ 5,90

(auf Wunsch reichen wir ein Glas Federweißer dazu € 3,50)

Schweizer Wurstsalat, reich garniert  
dazu reichen wir Brot und Butter  
€ 8,70

## Speisekarte

### Hauptgerichte - Main Dishes -

Gratinierte Grünschalmuscheln  
an Salaten der Saison in Basilikumdressing  
dazu Brot und Rucola- Knoblauchcreme  
€ 11,90

Im Ganzen gebratene Kräuterforelle  
an Rosmarinkartoffeln  
dazu ein Tomatensalat mit Balsamicodressing  
€ 13,90

Auf der Haut gebratene Hähnchenbrust  
an Spitzkohlgemüse in Rahm  
dazu servieren wir Mandel-Wildreis  
€ 14,90

Schweinemedailleurs an gebratenen Pfifferlingen  
und Tranchen vom Serviettenknödel  
€ 15,90

Pasta „La Verdure“  
Feine Wildkräuter Tagliatelle  
in grünem Curry-Limettenrahm  
getopft von gebratenen Riesengarnelen  
€ 17,90

Zwei Kalbsmedailleurs aus der Hüfte  
im Speckmantel auf Weizen-Tomatenrisotto  
dazu Prinzessbohnen  
€ 18,50

Gegrillte Tranchen vom Roastbeef  
an Rotwein-Schalotten und gebratenen Austernpilzen  
serviert mit Miniöfenkartoffeln  
€ 19,90

### Dessert

Haselnußparfait  
auf Zwetschgen in Portwein  
€ 5,50

Weißes Schokoladen-Orangenmousse  
an Rotwein Beerenobst  
€ 5,90

Parmigiano Reggiano  
mit Thymian-Honig  
dazu reichen wir Baguette und Butter  
€ 6,50