

Herbstmenü

-Jeden Freitag und Samstag von 17.30 bis 21.00-

Amuse bouche

Garnelentrippe | Terrine | Knuspergarnele im Kartoffelmantel | Garnelentatar |
Wakame | Papaya-Tomatenchutney

oder

Rote Beete Carpaccio | geblämmter Ziegenfrischkäse | Apfel-Ahornvinaigrette |
karamellierte Walnüsse

Rosa Kalbsfilet aus dem Wurzelsud | asiatisches Kürbis-Maronenrisotto |
geröstetes Gemüse | Zwetschgenjus

oder

Filet vom Loup de mer | Oliven-Kartoffelstampf | grobes Ratatouille |
Bouillabaisseveloute | schwarzer Senfkaviar

Matcha Crème Brûlée | gebackener Cheesecake mit Yuzu |
Nº1 Haselnusseis

oder

Schokomousse "black ´n white" | crispy base | Ananascarpaccio | Blueberryjam

inkl. Weinbegleitung
ohne Weinbegleitung

€ 49,00
€ 43,00

VORAB UND ZWISCHENDURCH...

kleiner Beilagensalat		€ 5,50
Vitello tonnato Kalbfleisch Thunfischcreme Kapern		€ 16,00
Beef-Carpaccio -plattiert Parmesan Trüffelschmand Olivenöl		€ 17,00
Räucherlachs Meerrettichschmand knusprige Kartoffelwaffel		€ 15,50
gratinierte Jacobsmuscheln (3 Stück) Blattspinat Hummerhollandaise		€ 19,00
kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom argentinischen Weiderind Sauce Tartar Zwickel knusprige Bratkartoffeln mit Speck		€ 21,00
Rindertatar Kurhaus Style gebackenes Wachtelei		€ 17,00
Caesars salad Bacon Parmesan Croûtons Teriyaki-Geflügelspieß		€ 17,50
Rote Beete Carpaccio geblämmter Ziegenfrischkäse Apfel-Ahornvinaigrette karamellierte Walnüsse		€ 17,00
Flammkuchen Speck Zwiebel		€ 10,50
Flammkuchen Lachs Rucola		€ 13,50
Maronencremesuppe Sherry geröstete Pilze	small regular	€ 7,50 € 11,00
Hummersuppe Einlage	small regular	€ 6,50 € 10,50

Allerlei vom Kürbis

Kürbissuppe vom Bio-Hokkaido geröstete Kürbiskerne steirisches Kürbiskernöl	small regular	€ 7,50 € 11,00
Kürbistagliatelle geschmorter Bio-Hokkaido Kerne steirisches Öl geröstetes Gemüse Parmesan		€ 22,00
Kürbisflammkuchen marinierte Kürbisstreifen Cherrytomate geröstete Kürbiskerne steirisches Kürbiskernöl		€ 13,00
Upgrade	italienischer Landschinken	€ 2,00
Rinderfilet – Lady's Cut Kürbis-Maronenrisotto Holunderbeerjus Kräutersaitling Austernpilz		€ 26,00

Hauptgerichte

Burger Kurhaus Style Beef Cheddar Grünzeug Pommes		€ 18,00
Geschmorte Kalbsbacke Kartoffelpüree Röstzwiebel Gemüse		€ 22,50
Zürcher Geschnetzeltes Kartoffelrösti Gemüse		€ 23,00
Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes frites		€ 23,50
Rinderfilet "Rossini" Foie gras Haselnuss-Gnocchi Trüffel		€ 34,00
Rumpsteak Cafe de paris Pommes frites		€ 26,00
Entrecôte Avocado-Pfefferbutter geschmorte Paprika Süßkartoffel-Pommes		€ 26,00
Wolfsbarschfilet mediterranes Fregola Sarda Mascarpone-Limettensauce Basilikumöl		€ 24,00
Lachsforellenfilet Blattspinat Pinienkerne Smoke flavoured Kartoffel-Safranpüree Tomatenvelouté		€ 23,50
Trüffeltagliatelle grüner Spargel Gemüse		€ 22,00
Riesengarnelen Piri Piri Knoblauch Tomatenspaghetti		€ 26,00

SÜSSES DANACH...

Cafè Affogato Espresso N°1 Vanilleeis Sahne		€ 5,50
Dreierlei Crème Brûlée Nougat Pina Colada Tonka Bohne		€ 9,00
Molten Chocolate Cake flüssiger Kern Ananasragout N°1 Vanilleeis		€ 9,50

Bei Allergien, wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

If you need a menucard in English, please contact our service staff.