



SOMMER

## Unsere Vorspeisen

### **Ceviche von der Erzgebirgs-Lachsforelle**

mit Avocado, Gurke & Zitronengel  
16 €

### **Carpaccio vom Roastbeef**

mit Artischocken, Parmesan & Kapern-Aioli  
17 €

### **Melonen „Dreierlei“**

mit Ziegenkäse & Kräutersalat  
15 €

## Unsere Hauptgänge

### **„Caramelle“ mit Zitronen-Ricotta**

Kompott von alten Tomatensorten & Pinienkernen  
23 €

### **Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“**

mit Kartoffel-Rösti, Pfifferlingen & grünem Pfeffer  
27 €

### **Zart geschmorte Rinderbäckchen**

In Rosmarinjus, mit Kartoffel-Risotto & Gremolata  
28 €

### **Filet vom Duroc Schwein**

in Zitronen-Thymian, mit römischen Nocken & Pfifferlingen  
29 €

### **Nüsschen vom Erzgebirgsreh**

mit Erbsencrem, jungen Möhren & Spätburgunder Sauce  
32 €

### **Medaillons vom Seeteufel**

mit Salbei & Speck gebraten, Risotto Nero & Saubohnen  
32 €



SOMMER

## Zum Dessert servieren wir

### **Hausgemachtes Sorbet**

mit Winzersekt aufgefüllt  
9,50 €

### **Mandel-Amaretto Semifreddo**

mit Aprikose & Karamell  
13 €

### **Tarte von Amalfi Zitronen**

mit Basilikum Sorbet & Himbeergel  
13 €

### **Auswahl an ausgesuchten Käsespezialitäten**

mit Feigensenf und hausgemachtem Fruchtbrot  
11 €