

Les salades

- FELDSALAT IN HIMBEERDRESSING** 9,11,14 **9,20**
mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Nüssen
- SALAT «MATA HARI»** 2,3,5,6,9,13,16 **10,80**
marktfrische Salate mit gebratener Putenbrust, krossen Speckscheiben
und exotischen Früchten an Rose-Island-Dressing
- GOURMETSALAT** 6,8,9,11,13,14 **14,50**
Saisonsalate mit gebratenen Königscrevetten, französischer Entenbrust
und gerösteten Nüssen an mildem Swiss-Dressing

Unsere Vorspeisen-Auswahl

- VIER VORSPEISEN** 6,7,8,9,10,12,13,15,16 (für zwei Personen) **21,00**
mit Graved Lachs, mariniertem Tafelspitz, Vitello tonnato
und Crevettencocktail
- gerne auch als kleine Portion - **11,80**

Les hors d`oeuvre froids

- TATAR VOM RÄUCHERLACHS** 6,7,10,13 **9,90**
auf Pumpnickeltalem und Kräuterschmand
- CARPACCIO** 13,14 **13,80**
mit Parmesan und Pesto
- NORWEGISCHER GRAVED LACHS** 6,10,13,15,16 **13,60**
mit Honig-Senf-Sauce und Kartoffelrösti

Potages & Hors d`oeuvre chaud

- ZWIEBELSUPPE** 1,7,9,13,15 **4,80**
mit Käse überbacken
- KARTOFFEL - LAUCHCRÈME** 1,2,3,6,7,9,10,13,15,16,18 **5,20**
mit Lachs und Buttercroûtons
- GRATINIERTE JAKOBSMUSCHEL** 9,13,15,20 **12,60**
auf Blattspinat
- WEINBERGSCHNECKEN «AU VIN BLANC»** 7,9,13 **9,60**
ein halbes Dutzend in würziger Weißwein-Schalottenbutter
- CHAMPIGNONKÖPFE** 13,15 **9,60**
mit Spinat gefüllt und mit Gorgonzola gratiniert

Poisson

ZANDERFILET <small>2,3,7,10,13</small>	19,20
an der Haut gebraten, dazu Schmorgurkenragout mit Speck	
LACHSFILET <small>6,7,10,13</small>	21,30
wahlweise gegrillt oder in Weißwein pochiert mit Kräutersauce und Paprika-Pilzgemüse	
REINHARD'S FISCHTELLER <small>4,7,9,10,13,15</small>	22,80
dreierlei fangfrisches Fischfilet an Tomaten-Olivengemüse und Kräuterschaum	
GARNELEN <small>8</small>	18,60
frisch gebraten in Knoblauch-Olivenöl mit Raukesalat	

GEGRILLTE RIPPCHEN **16,90**
 ausgesucht magere Schweinerippchen
 mit pikanter Sauce 1,3,16
 - man isst sie am besten mit den Händen -

Grillades

MAISHÄHNCHENBRUST	14,60
ARGENTINISCHES RINDERFILET 180g*	25,90
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 180g*	23,60
LAMMCHOPS	22,30
ARGENTINISCHES ENTRECÔTE 180g*	19,50

*Rohgewicht

Les garnitures

grüne Bohnen <small>13</small>	2,90	Bratkartoffeln <small>2,3,13</small>	2,90
Blumenkohl <small>7,13</small>	2,90	Kartoffelgratin <small>13</small>	3,10
Blattspinat <small>13</small>	3,60	Pommes Frites	2,90
Saisongemüse <small>13,15</small>	3,80	Salzkartoffeln	2,90
Gurkensalat	3,80	Pilzrahm, Pfeffer- oder	
Raukesalat	3,20	Kräutersauce <small>7,9,13,15</small>	3,20
Buttertagliatelle <small>7,9,13</small>	2,90	Kräuterbutter <small>13</small>	2,30
Reisduett <small>13</small>	2,90		

<p>«DAS GEHEIMNIS AUS DEM KAISERHOF» ^{7,9,13,15} ein saftiges Steak an einer besonders raffinierten Sauce aus dem Hotel Kaiserhof Dortiger Küchenchef komponierte diese Sauce für den Maler Max Liebermann und bereitete sie mehrmals wöchentlich zu, wobei er das Rezept stets streng geheim hielt. Dazu reichte er Pommes Frites und einen gemischten Salat.</p>	24,80
<p>TAFELSPITZ «PALMBERG» ^{2,3,13,15} an Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse und Bratkartoffeln</p>	19,80
<p>ROASTBEEF rosa gebraten und kalt serviert ^{2,3,13} mit Remouladensauce und Bratkartoffeln</p>	23,60
<p>BARBARIE ENTENBRUST «ADLON» ^{13,15} an Orangen-Karamellsauce, dazu Gemüse und Kartoffelgratin</p>	24,90
<p>DAS LIEBLINGSESSEN VON HERMANN TIETZ ^{2,3,7,9,13,15} ein Puten-, ein Schweine- und ein Rindermedaillon mit Pilzen à la crème, Pfefferrahm- und Kräutersauce, dazu frisches Tagesgemüse und Bratkartoffeln</p>	24,50
<p>WIENER SCHNITZEL ^{7,9,10,13} mit Blumenkohl und Salzkartoffeln</p>	21,70
<p>GEMÜSESPIEßE *vegetarisch* ^{13,14,15} an Basilikumrisotto und Kräuterschaum</p>	14,10
<p>GEBACKENER TOFU *vegan* ¹² mit frischem Brokkoli und Blumenkohlpüree</p>	12,90

Les fromages

«REBLOCHON DE SAVOIE» ^{6,13}

französischer halbfester Rohmilchkäse

«CHAOURCE» ¹³

ein französischer Weichkäse aus Rohmilch

«TÊTE DE MOINE» ¹³

Mönchskopfkäse ursprünglich von der „Bellelay Abtei“
im Berner Jura erzeugt.

2 Sorten	8,40
3 Sorten	11,70