

Unsere Vorspeisen Empfehlungen

*Suppe von der Brunnenkresse
Wachtelei, Trüffelmautäschle € 14
(1,7,8)*

*Bretonische Artischockensuppe
Argentinische Wildgarnele & Röstbrot € 14,50
(1,2,4,7)*

*Suppe von zweierlei Spargeln (vegetarisch)
Zuckerschoten, Bruschetta, frittiertes Lauch € 11
(1,7)*

*Bretonische Fischersuppe von Meerestischen & Krustentieren
Reggiano & Röstbrot (scharf) € 18
(1,2,4,7,9,10,11)*

*Totani Sepia gegrillt an Rucolasalat, Balsamico-Olivendressing
Reggiano Käse & Chips € 22
(4,6,7,8)*

*Carpaccio vom Octopus & frittiertes Sepia (scharf)
Tomate, Reggianochips, Lauchstroh € 24
(1,2,4,7,8,9)*

*Carpaccio vom Angusrind
Frühlingstrüffel & grüner Spargel € 25
(7)*

*Frischkäse-Ravioli (vegetarisch)
Glacierte Zuckerschoten, Cherrytomaten & Zitrus € 19
(1,3,7,9)*

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. MwSt“

Asia „inspired“ Menü

*„Ramen“ Suppe Mal Anders-
Huhn, Sepia, Wildgarnele, Gemüse
Salicorne Algen, lila Süßkartoffel-Glasnudeln, Koriander
(als Einzelgericht € 12,50)*

(2,9,11)

*Gebratener Pac Choi, sautierte Wildgarnele, Zitrus & Chiliöl
Chinesische Artischocke, Erdnüsse, rosa Grapefruit
Melissenkresse (mittlere Schärfe)*

(als Einzelgericht € 24)

(2,5)

Hauptgericht

*Sashimi vom Yellowfin Thunfisch
Linsen-Tortilla, Galic Mushrooms, Zuckerschoten
Karotten-Orangenpüree, 3erlei Dips
(als Einzelgericht € 45)*

(3,4,6)

Preis für dieses Menü € 79

„Alle Preise in unserer Speisekarte beinhalten die gesetzliche MwSt.“

Unser Menü
„Rund um Annes Hahnauer Freilandhähnchen“

*„Eintopf“ vom Brathähnchen
Geflügelklößchen & Gemüse
Frühlingstrüffel, Glasnudeln
(3,7,9)
(als Einzelgericht € 11,90)*

danach
*Romana Salat, Senf-Reggiano-Dressing
Speck Croutons, Reggiano Chips
Tranche von der gegrillten Hähnchenbrust
(1,3,7)
(als Einzelgericht € 19)*

Zum Finale

*Knuspriges Backhendl in Parmesan Brotkruste
Lila Kartoffelsalat, Sauce Ajoli
(1,3,7)
(als Einzelgericht € 27)*

Menüpreis € 54

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

(Info/Aufzucht/ www.annes-hahnauer.de)

Unser „Veganes“ Frühlingmenü

*Vegane „Ramen“ Suppe
Algen, Gemüse, lila Glasnudeln, Miso & Koriander
(9)
(als Einzelgericht € 10,50)*

-danach-

*Frühlingsalat, zweierlei Spargel. Zuckerschoten
Kräuter, Yuzu-Essig, Olivenöl, „Brickteig“ Chips
(1)
(als Einzelgericht € 18,50)*

*Cremige Vollkorn-Graupen, Bärlauch, Artischocken,
Zuckerschoten, grüner Spargel, gebratene Cherry-Tomaten
(1.)
(als Einzelgericht € 24,50)*

3 Gang Menüpreis € 50

Weitere Vegane Gerichte:

*Tomaten-Räucherpaprika-Suppe (leichte Schärfe)
dazu Tomaten-Pinien-Bruschetta (1) € 9,50*

*Fusilli von braunem Reis à la crème (glutenfrei)
Zuckerschoten, Pinien, Frühlingstrüffel (1) € 24,50*

*Sesam-Cheeseburger
Tomate, rote Zwiebeln, Paprika
Mojo Verde & Pommes Frites (1,10) € 19,50*

*Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergene Zutaten teilen wir Ihnen
auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.*

Allergenkennzeichnung:

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte
8 Schalenfrüchte/ Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere
Zusatzstoffe A = Antioxidationsmittel*

Unser „rustikales“ Menü

*Bärlauch-Kartoffelsuppe
Bruschetta, frittiertes Lauch
(1,7,9)
(als Einzelgericht € 10,50)
**

*Feldsalat, Schwarzwälder Räucherspeck & Croûtons
Reggiano Chips & Kürbiskerne
(1,7)
(als Einzelgericht € 11,50)

Hauptgang zur Wahl

*Cordon bleu „De Luxe“ Duroc-Schweinerücken,
Parmaschinken, reifer Comté in Parmesan-Brotkruste
Gemüse der Saison, dazu „Weston“ Pommes
(1,3,7,9)
(als Einzelgericht € 29,50)*

oder

*Filet vom heimischen Zander, Parmesan-Brotkruste
Lila Kartoffelsalat & Chips
Mojo Verde
(1,3,4,7)
(als Einzelgericht € 29,50)*

Menüpreis € 48

Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.

Allergenkennzeichnung:

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische
5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte
8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere
Zusatzstoffe
A = Antioxidationsmittel*

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. MwSt“

Unser Menü zum Frühlingsbeginn

Zuerst

*Tatar vom schottischen Wildlachs
Pinien, Staudensellerie, Spargel
Yuzu-Essig, Olivenöl, Kartoffel-Blinis
(3,4,9)*

(als Einzelgericht € 23)

-danach-

*Geschmelzte Bärlauch-Dinkelgrießnocke
gebratene Cherry Tomate, Zuckerschoten
grüner Spargel & Parmesanchips*

(1,3,7,8)

(als Einzelgericht € 18,50)

Hauptgang zur Wahl

Tranche vom Kalbsrücken, Parmaschinken, Büffelmozzarella

Pinien-Ratatouille

Trüffel-Pappardelle

(1,3,7)

(als Einzelgericht € 45)

oder

Filet vom Skrei, Parmaschinken, Büffelmozzarella

Pinien-Ratatouille

Trüffel-Pappardelle

(als Einzelgericht € 45)

(1,3,4,7)

Menüpreis € 82

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unsere Hauptgerichte mit Fleisch

Zweierlei vom Weideochsen

*„Sauerbraten“ vom Bäckle & kurzgebratene Tranchen vom Roastbeef
geschmelzte Dinkelspätzle, getrüffeltes Selleriepüree & Urkarotten € 35*

(1,3,7,9)

*

*Tranche vom Australischen Freiland-Beef 350 gr. im Fettrand gebraten
Balsamico Perlzwiebel Glace*

knuspriger Mangold-Muffin & Rübchen-Allerlei € 48

(1,3,7,8)

*

*„Surf & Turf“ vom La Platina Prime-Filet & Wildfang-Garnelen
Rosmarinkartoffeln, Bernaise & südlichen Gemüsen € 48*

(1,2,3,7)

*

*Barberie Entenbrust auf Asia Gemüse aus dem Wok
Himalaya Basmatireis € 36*

(5,6,8)

*

*Tranche vom Rehrücken, geschmorte Rotweinbirne,
rahmiger Wirsing, Schupfnudeln, Kardamom-Jus € 48*

(1,3,7,8,9)

*

*Filet vom La Platina Freilandrind, Trüffelglace
Spargelgemüse & Pappardelle € 49*

(1,3,7)

„Ebbes von Hier“

*Geschnetztes „Züricher Art“ vom Rind & Schwein
dazu handgeschabte Dinkelspätzle € 24*

(1,3,7,9)

*

*Rostbraten vom Angus-Beef (250 gr.) an zweierlei Zwiebeln
lauwarmer Kartoffelsalat & geschmelzte Maultaschen € 32,90*

(1,3,7,)

*

*Steak vom Angusrücken (250gr.) an Pfeffersauce
Pommes Frites & Gemüse der Saison € 32,90*

(3,7,9)

*

*Gegrillte Schweinelende mit Pfeffer (Duroc-Schwein), Sauce Bearnaise
Pommes Frites & Gemüse der Saison € 30,50*

(3,7,9)

*

*Schweinelende „Badische Art“ Rahmchampignons, Wacholderschinken
Handgeschabte Spätzle & Allerlei Gemüse € 30,50*

(1,3,7,9, A)

*

Der erste Spargel (350 gr)

dazu Petersilienkartoffel & Sauce Hollandaise € 29

(3,7)

**

Optional dazu :

Piccata vom Kalbsrücken € 13

2 Stück Wildgarnelen (200 gr) € 16

Bretonischer Steinbutt (150 gr.) € 18

Unsere Fischgerichte

*

Bretonischer Steinbutt, Wintertrüffel

Spaghettini „Chitarra“

Zweierlei Püree, Frittiertes Porree € 49

(1,4,7,8,9)

*

Octopus gebraten & Wildgarnele, Artischocken,
Räucher-Peperonaten, schwarzes Bohnenpüree, Bärlauchpesto,

Confit & frittiertes Porree € 39,50

(1,2,4,8)

*

Argentinische Wildgarnelen (46er) auf südfranzösische Art (scharf)

Tomaten, Knoblauch, Champignons & Chili, Reggiano

dazu Basmatireis € 39,50

(2,7)

*

Unser großer Fischteller vom Lavasteingrill vom Tageseinkauf

Grillgemüse & Basmatireis € 48

(4,9)

*

Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.

Allergenkennzeichnung:

1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische

5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milchprodukte

8 Schalenfrüchte/Nüsse / 9 Sellerie / 10 Sesamsamen / 11 Weichtiere

Zusatzstoffe

A = Antioxidationsmittel

„Die ausgewiesenen Preise sind incl. gesetzl. Mwst“

Unsere Dessert´s

Mini-Crème Brûlée & Espresso € 8,50

*

„Affogato“

*Hausgemachtes Madagaskar -Vanilleeis
aufgegossen mit Espresso € 7,50*

*

*Hausgemachtes Himbeersorbet (Vegan)
aufgefüllt mit Himbeergeist € 9,50*

*

*Variation von hausgemachten Sorbets (Vegan)
an Beeren der Saison € 11,50*

*

*Lauwarmer Schokokuchen
Vanilleeis & Sauerkirschen € 12*

*

*Classic Crème Brûlée
an Früchten & Sorbet € 11*

*

Kokos-Zitronengras-Milchreis (Vegan)

Marinierte Papaya & Mango, Zitrusöl, Koriander, Erdnüsse € 12,50

*

*Gebratene „Grießschnitte“ an Erdbeer-Minzsalat (Vegan)
Pfirsichlikör, Espuma von weißer Schokolade
getrocknete Himbeeren & Pinienkerne € 12,50*

**

Digestif Empfehlung

„ 2 cl“

<i>Topinambur</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Williamsbirne</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Mirabelle</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Kirsche</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Zwetschge</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>div. „Etter“ Brände</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Spargel-Geist Brennerei Wekerle</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>div. Scheibel-Brände</i>	<i>€ 8,90</i>
<i>Altes Pflümle/Moorbirne/Apricot-Brandy</i>	
<i>Wildhimbeerbrand/56%Acher Kirschbrand</i>	
<i>Zibärtele, Haselnussbrand</i>	

Ettli Kaffeespezialitäten

<i>Tasse Schümli Kaffee</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Espresso</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Espresso doppelt</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>€ 4,50</i>