

Tomaten Essenz mit Ochschwanzpraline

€ 6,80

Pariser Zwiebelsuppe

€6,80

Gratinierter französischer Ziegenkäse auf winterlichen Salat

€ 12,50

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Estragon und Sardellenbutter

€ 12,80

Carpaccio von „Fassone“ Rind

Taggiasca Oliven/Rucola/Datteltomaten/Parmesan

€ 14,80



Rivolaci mit Parma und Feigen gefüllt an Salbeibutter

Klein € 9,50 groß € 14,80

Agnolotti di Fassone mit Trüffel Butter

klein Euro 9,50 groß € 14,80



Miesmuscheln in Weißwein, Petersilien, Tomaten & Chili

€ 14,50

Plancha von Gambas, Spaghetti mit Knoblauch, Petersilien und Tomaten

€ 19,80

Pochierter Steinbutt mit Sauce Hollandaise,

grünem Spargel und „La Ratte“ Kartoffeln

€ 26,80



Wienerschnitzel vom Kalb mit „Steak Pommes“

€ 22,50

Gegrilltes American Flank Steak, Fleur de Sel, Szechuan Pfeffer

Rucola, Parmesan und gebackene Kartoffeln

€ 22,80

Black Angus Rinderfilet vom Grill mit grüner Pfeffersoße

gebackenen Kartoffeln und winterlichem Gemüse

€ 34,00

Dessert

„Zabaione“ mit Beeren

€ 7,80

Mousse au Chocolat auf Orangensalat

€ 8,50

Crêpe Suzette mit Vanille Eis

€ 8,50