

Klassiker

Fried Chicken

Pouletteile in knuspriger Maispanade, handgeschnittene und frittierte Kartoffeln, Salatbouquet und einem Dip nach Wahl 28

Club Sandwich – Poulet, Speck oder Vegetarisch (20 Minuten)

Mit Pommes Frites, Cocktailsauce und Salatbouquet 29

Rösti (25 Minuten)

mit Rucola und gerösteten Pinienkernen, wahlweise mit vom gebratenen Rindsstreifen, Geflügelstreifen oder hausgeräucherten Lachsstreifen (140g), dazu kleiner Blattsalat 48

ohne Fleisch 34

Rindsburger (25 Minuten)

Saftiger hand- und hausgemachter Burger (300g) BBQ-Sauce, Tomate, Zwiebelringe, Gewürzgurke, Käse, krosser Pancetta, Steak Fries und erfrischende Salate 38

Rindstatar (15 Minuten)

Von Hand grob geschnittenes Rindfleisch (180g) mit Salz, Pfeffer, Paprika abgeschmeckt, serviert mit Toast Nach Wunsch mit Whisky oder Cognac 45

Kalbs-Cordon bleu

(180g) gefüllt mit Bündnerfleisch, Salbei, Tomaten und Mozzarella, serviert mit frischem Marktgemüse und Ofenkartoffel 49

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

(160g) dazu ein saisonales Gemüsebouquet und Rösti 49

Vegetarisch

Saisonale Gemüselasagne

mit Salatbeilage 32

raffaeles **GENUSS**welt

Saisonales Abendangebot Frühling & Specials

Willkommen in der Genusswelt von Raffaele C.

Wir freuen uns mit

Raffaele C. Cannizzaro

einen bestausgewiesenen Fachmann als leidenschaftlichen Küchenchef und Mitglied der Geschäftsleitung willkommen zu heissen.

Herr Raffaele Cannizzaro hat eine beeindruckende Laufbahn als Küchenchef und Unternehmen hinter sich:

2013 - 2018

Inhaber und Küchenchef, Restaurant/Weinbar Taberna, Müllheim
15 Punkte Gault Millau

2009 - 2013

Küchenchef Landhotel Hohenfels, Tannheimer Tal/Österreich
17 Punkte Gault Millau, 1 Stern Guide Michelin

2007 - 2009

Küchendirektor (Executive Chef) Rocco Forte Hotel de Rome, Berlin
15 Punkte Gault Millau

Saisonales Angebot & Specials von Raffaele Cannizzaro

Vorspeisen

Ochsenherz – Tomaten, Noir de Crimee

mit Mozzarella, Wildkräutern und Taggiasca – Oliven 16

Japanisch gebeizter Label – Rouge – Lachs mit gelben

Randen und Meerrettich 18

Suppe

Schaumsuppe von jungem Brokkoli und Limonen – Öl 14

«Thessonis Fischeintopf»

Edelfische mit Safran, Tomaten, Piment D’esplette und Basilikum 18

Hauptspeisen

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Pistou, Lamellen

von jungen Parmiggiano und knusprigen Kartoffeln 32

Fischfang des Tages, mit Tomaten – Paprika – Risotto

und Beurre blanc 52

Aquarello – Risotto für Zwei, à la Minute 38

Kalbsragout mit Tomaten – Ingwer – Gremolata, jungem Lauch

und Kartoffel – Butter – Stampf 48

Perlhuhn – Supreme mit Pot au feu von jungen Gemüsen

und leichter Sauce rouennaise 48

Lammhüfte vom Salzwiesen - Lamm

Pizzaiola – Confit, confierte Aubergine, Fregola Sarda 54

Monatsspezial

Beef Brisket Sandwich – Burger 29

im Smoker langsam gegarte Rinderbrust 200gr fein aufgeschnitten in einem Bun,

mit cremiger Balsamicomayonnaise, saisonalem Salat, Tomate und karamelisierten

Balsamicozwiebeln und am Schluss mit Emmentaler überbacken

Jeden Samstag und Sonntagabend 2 Stunden à discrétion:

12hrs – Rinderbrust – Barbeque à discrétion mit Salatbuffet & Wein und Wasser 68

Beef Spareribs – all you can eat mit Salatbuffet & Wein und Wasser 68

Spezialitäten zum Neuentdecken

Heimischer Kalbstafelspitz

Ca. 1000gr Kalbstafelspitz kurz gebraten

Für 2 bis 4 Personen mit gegrilltem Lauch,

Fregola – Sarda und Senfkörner Vinaigrette

Zubereitungszeit: 40min 135

Tagliata vom südamerikanischen Entrecôte

Mit Rucola, konfierten Tomaten, altem Balsamico – Essig

Gegrillte La Ratte Kartoffeln, Rucola

300gr 69

500gr 115

Fleischlos

Broccolibutter, grüner Spargel, Tropez Zwiebel

Crème – Champions

Zubereitungszeit: 25min 49

Dessert

Gebrannte Crème – Catalan mit Passionsfrucht – Sorbet 18

Variationen von regionalen Käsen, Grillbrot und Trockenfrüchten 18

Dessertvariation aus der Pâtisserie 18