

speisekarte im Oktober:

Franz. Fischsuppe mit Shrimps,
Kabeljau und Miesmuscheln 4.50

Grüne Zwiebel-suppe mit Ingwer,
Porree und Portwein-schalotten 4.50

Kräutersuppe mit Basilikum,
Schnittlauch, Estragon, Kresse und Kerbel 4.50

Rinder-Carpaccio mit
Zitronen- Olivenöl und Parmesan 5.70

Gemischte Blatt-salate: Lollo Rosso, Lollo Bionda,
Radicchio und Rauke mit Kürbiskernen 4.30

Fünf Dim-sum im Bambusdämpfer:
Shrimp Shai Mai (mit Fisch und Bambus),
Cabbage Roll (mit Shrimps, Karotten im Kohlblatt),
Seaweed Roll (mit Shrimps, Morcheln und Sprossen)
Gyoza (mit Fisch und Schnittlauch),
Kim Chee Dumpling (mit eingelegtem China-Kohl),
dazu süße Soja-Ingwer-Sauce, Mango-Curry-Dip
und Honig-Sauce 6.60

Zehn Dim-sum im Dämpfer: Inhalt siehe oben,
dazu: Thai Veggi, Mai Shape Flower
(Fisch und Gemüse), Shao Mai Shrimp (Crevetten-
füllung), Hakao Shrimp (Shrimps und Gemüse), Deli
Vegetable (Shiitake Pilze, Glasnudeln, Gemüse) 9.40

Balsamico-Champignons
gefüllt mit Basilikum-Frischkäse
mit Parmesan und Pinienkernen 7.35

Yufka-Tarte

Auflauf mit Lamm-Hack, Kartoffeln, Zucchini
Schalotten, getr. Tomaten und Joghurt
in knusprigem Yufka-Teig gebacken 11.70

Vegetarisches Thai-Curry mit Tomaten,
Ananas, Süßkartoffeln, Ingwer, Kokos,
Limettensaft und Duft-Reis 12.40

Sauerfleisch (sülze) von der Entenkeule mit
Möhrenscheiben, Cornichons, Dill,
dazu Rote Bete-Meerrettich-Creme
und Bratkartoffeln 13.20

Gebratenes Zitronen-Hähnchen-Brust
mit Tomaten-Salsa (mit roter Zwiebel, Basilikum und
Limette,) Broccoli mit Zitronen-Öl und
thailändischer Jasmin-Reis 13.80

Aus einem chinesisches Kochbuch:

Jiaozi (kleine Teigtaschen) gefüllt mit

Lammfleisch mit Kürbis, Porree, Ingwer,-
oder

Schweinefleisch mit Lauch und Chinakohl,
oder

Fisch mit Zitrone, Chili und Koriander,
oder

Hühnerfleisch mit Shiitakepilzen und Sesam
oder

Tofu mit Gemüse, Sesam, Togarashi-Gewürz
oder

Gemüse mit Pak Choi, Bambussprossen, Möhren

Alle werden in würziger vegetarischer Brühe
mit frischem Koriander serviert.

kleine Portion als Vorspeise 4.40

große Portion 8.25

Geschmortes Lamm-Ragout
mit Bundmöhren, Staudensellerie,
Tomaten, Rotwein, Ahornsirup,
Champignons, Thymian, Rosmarin und
schmalen Fettuccine-Nudeln 17.85

Gebratene Wolfsbarsch-Filets
mit dreierlei Bohnen, Crema di Pesto,
Tomaten und Kartoffel-Püree 17.55

Italienischer Kalbs-Tafelspitz
mit Linsen Vinaigrette
auf Parmesan-Gemüse mit Möhren,
Zucchini, Auberginen und Tomaten 18.25

Seitenfelf-Filets überbacken mit asiatischer
Soja-Sesam-Sauce, gerösteten Sesam-Körnern
auf ital. Wurzel-Spinat, Tomaten und
Orangen-Ingwer-Dressing 17.85

Maroni Mousse (aus gerösteten Esskastanien)
mit Pflaumen-Sauce 4.50

Kürbis-Kokosmilch Crème Brûlée 4.50

Brooklyn Cheese-Cake mit Himbeer-Sauce 4.50

Schokoladenkuchen (pure Schokolade ohne Mehl) mit
Cassis-Sauce 4.50

Olivenöl-Tortas aus Sevilla, handgemachtes
dünnes knuspriges Gebäck 1.10

Trüffel-Praline aus Alba, Stück 0.90

Würziger Bergkäse (Genossenschaft Bregenzer Wald)
mit Birnen-Chutney 5.60

Parmesan-Stückchen (Reggiano Parmigiano 24 Mon.)
mit altem Balsamico-Essig (8 Jahre) 4.10



sechs Eis-Sorten zum Kombinieren:

1. Chocolate Brownie Schokoladen-Eis mit Schokoladen-Kuchenstücken
2. Cookie Dough Vanille-Eis mit Plätzchenteig und Knusperstücken
3. Cherry Garcia Kirsch-Eiscreme mit dunklen Schokostücken
4. Fairly Nuts Vanille Eiscreme mit Ahornsirup und Pecannüssen
5. Cinnamon bun Karamel Eiscreme mit Zimtschnecken-Stücken

hausgemacht:

6. Mangosorbet mit Chilli und Ingwer

Portion 2 Kugeln 4.00