

VORSPEISEN

SALAT	Salatschüssel Krafft mit Gemüse, Kernen & Samen VEGAN, GLUTENFREI	14 / 24
SUPPE	Warme Vichyssoise mit Bärlauch & Roquefort Beignet VEGETARISCH	22
FLEISCH	Tatar de bœuf mit Eigelb, Pickles, Schalotten, Gruyère & Toast	29 / 47
VEGETARISCH	Crudités mit Bittersalaten, Gemüse & Sauce Rouille GLUTENFREI, LACTOSEFREI	16
	Poireaux Vinaigrette mit Croûtons, Schnittlauch & Ei-Vinaigrette VEGETARISCH	19

Schöne Momente am Rhein
seit 1873

LORENZ' MENÜ

SURPRISE

3-Gang Menü 80
+ optionalem 4. Gang +15

HAUPTGANG

INKLUSIVE EINER BEILAGE NACH WAHL

FLEISCH	Rindsfilet Steak Diane GLUTENFREI	57
	Coquelet Roti mit Ofengemüse & Salsa verde GLUTENFREI	43
FISCH	Loup de mer Vapeur mit grünem Spargel-Morchel Ragout & Krautstiel GLUTENFREI	53
	Moules à la Provençale mit Tomaten, Oliven, Kapern & Kräuter GLUTENFREI	38
VEGETARISCH	Weisser Spargel mit pochiertem Ei, Estragon Beurre Blanc, Croutons & Kräuter	41
	Frühlings-Risotto mit Erbsen, Radieschen, Lattich & Morchel VEGAN MÖGLICH	39

GROSSE PIÈCE

INKLUSIVE ZWEI BEILAGEN NACH WAHL

FLEISCH	Jenzer Natura Cote de Boeuf (ca. 800 g) mit Café de Paris & Jus GLUTENFREI	178
FISCH	Seezunge Meunière (ca. 1000 g)	148

BEILAGEN

Frites Krafft
VEGAN, GLUTENFREI

Purée de Pomme de Terre
VEGETARISCH, GLUTENFREI

Riz Noir
VEGETARISCH

Brokkoli, Parmesan
GLUTENFREI

«Sie müssen romantisch sein,
um sich, Ihr Geld und Ihre Zeit
in Käse zu investieren.»

ANTHONY BOURDAIN

KÄSEWAGEN

WIR LIEBEN
KÄSE

Auswahl von Rolf Beeler,
Maître Fromager

14 / 24

DESSERT

WIR LIEBEN
SÜSSES

Tarte Tatin
+1 Kugel Glacé
(Vorbestellung mit der Vorspeise)

42
+ 4.50

Crème anglaise épaisse
mit Rhabarberkompott, Erdbeer Glace & Crumble

17

Tarte au citron
mit creme chantilly & Zitronenzesten

17

Glacé & Sorbet
VEGAN, GLUTENFREI

4.50

ALLE PREISE IN CHF, INKL. MWST.
ÜBER ALLERGENE GEBEN UNSERE MITARBEITENDEN GERNE AUSKUNFT.

HERKUNFT FLEISCH:
RIND, POULET CH

HERKUNFT FISCH:
MOULES FR
LOUP DE MER GR
SEEZUNGE NL