

VORSPEISEN

VEGETARISCH	Salatschüssel Krafft mit Gemüse, Kernen & Samen VEGAN, GLUTENFREI	14.50 / 25
	Salade de printemps et œuf poché mit Erbsencreme, grünem Spargel, Mönchsbart, Pinienkernen, Schnittlauch & Trüffel VEGAN MÖGLICH, GLUTENFREI	24
	Pâté de champignons et brioche mit hausgemachte Brioche, Pickles & Zwiebelchutney VEGAN MÖGLICH	23
SUPPE	Velouté d'asperges blanches mit weissen Spargelspitzen, Bärlauchcreme & Mandeln VEGETARISCH, GLUTENFREI	18
FLEISCH	Tartare de bœuf mit Eigelb, Kapern, Pickles & Toast GLUTENFREI	27 / 45
	Os à moelle - Knochenmark mit Kräutersalat, Baguette & Verjus-Vinaigrette LAKTOSEFREI, GLUTENFREI MÖGLICH	21
FISCH	Coquille Saint-Jacques au champagne en croûte mit Spargeln, Erbsen, Pistazien, Morcheln & Estragon	29
	Langoustine au beurre mit Butter, Knoblauch, Zitrone & Petersilie GLUTENFREI	17 pro Stk.

Schöne Momente am Rhein
seit 1873

LORENZ' MENÜ

SURPRISE

3-Gang Menü 85
+ optionalem 4. Gang +16

HAUPTGANG

INKLUSIVE EINER BEILAGE NACH WAHL

FLEISCH	Suprême de poulet printanier mit Frühlingszwiebeln, Mönchsbart, Spargeln, Morcheln & Erbsencreme GLUTENFREI	47
	Filet de bœuf à la bordelaise mit Spinat, Knochenmark & Schalotten GLUTENFREI	62
FISCH	Sole meunière mit Butter, Kapern, Zitrone & Petersilie GLUTENFREI MÖGLICH	56
	Bouillabaisse mit Steinbutt, Seeteufel, Venusmuscheln, Rouille & Baguette GLUTENFREI MÖGLICH	45
VEGETARISCH	Blanquette de champignons mit Morcheln, Pfifferlingen, Kartoffel-Quenelles, Bärlauch & Frühlingszwiebeln VEGAN	41

GROSSE PIÈCE

INKLUSIVE ZWEI BEILAGEN NACH WAHL

FLEISCH	Jarret d'agneau braisé ca. 800 gr mit Schmorjus & Spinat GLUTENFREI, LAKTOSEFREI	98
	Côte de bœuf ca. 800 gr mit Café de Paris & Jus GLUTENFREI	178
FISCH	Loup de mer entier rôti au four ca. 1kg mit Frühlingsgemüse & Kräuter GLUTENFREI	131

BEILAGEN

Frites Krafft VEGAN, GLUTENFREI
Pommes Ratte VEGETARISCH, GLUTENFREI
Riz Pilaf VEGETARISCH, GLUTENFREI
Pak-Choi sauté VEGAN MÖGLICH, GLUTENFREI
Asperges blanches VEGETARISCH, 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

15 / 26

DESSERT

WIR LIEBEN
SÜSSES

Tarte Tatin zum Teilen
+1 Kugel Glace

41
+ 5

VORBESTELLUNG MIT DER VORSPEISE

Tartelette à la rhubarbe
mit Vanillecrème, Rhabarberkompott,
Meringue & Rhabarberglace
VEGETARISCH

21

Mousse au chocolat Krafft
mit Crème chantilly
VEGAN

17

Crème brûlée
GLUTENFREI

15

Glacé & Sorbet
VEGETARISCH / VEGAN, GLUTENFREI

5

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

HERKUNFT FLEISCH: JENZER NATURA QUALITÄT
CH: RIND, LAMM

HERKUNFT GEFLÜGEL:
CH: POULET

HERKUNFT FISCH:
FAO27: JAKOBSMUSCHELN, SEEZUNGE,
VENUSMUSCHELN, STEINBUTT, WOLFSBARSCH,
KAISERGRANAT, SEETEUFEL, HUMMER

HERKUNFT BROT:
BREAD LOVE, CH