

VORSPEISEN

VEGETARISCH	Salatschüssel Krafft mit Gemüse, Kernen & Samen VEGAN, GLUTENFREI	14.50 / 25
	Carottes glacées - glasierte Karotten mit Flageolettbohnenpüree, Quittenchutney & Baumnüsse GLUTENFREI, VEGAN	23
SUPPE	Kürbis-Velouté mit gerösteten Kürbiskernen, Crème chantilly, Röstzwiebel & hausgemachten Pickles GLUTENFREI, VEGAN MÖGLICH	22
FLEISCH	Tatare de bœuf mit Sauce Hollandaise, hausgemachten Pickles & Toast GLUTENFREI & LAKTOSEFREI MÖGLICH	27 / 45
	Rillettes de canard - Entenrillette mit geschmorter Rande, Pflaumen-Randen-Püree, Chicorée, Haselnüssen & geröstetem Baguette LAKTOSEFREI, GLUTENFREI MÖGLICH	25
	Pâté en croûte – hausgemachte Pastete mit hausgereifter Charcuterie, Pilzpâté, eingelegten Gurken, Pommery Senf, Zwiebelchutney & Toast	29
FISCH	Maquereau fumé - geräucherte Makrele mit gegrilltem Fenchel, Joghurtcrème, Feigen, Bittersalat & Orangenvinaigrette GLUTENFREI, LAKTOSEFREI MÖGLICH	28

Schöne Momente am Rhein
seit 1873

LORENZ' MENÜ

SURPRISE

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

HAUPTGANG

FLEISCH	Vol-au-vent de volaille - Hausgemachtes Geflügelpastetchen mit Sot-l'y-laisse, Pastinakenpüree, Wirsing, Pilzen & Estragon	47
	Choucroute garnie - Sauerkrautpfännchen mit Speck, Schüfeli, Saucisson, Pommery-Senf & Pommes Ratte GLUTENFREI, LAKTOSEFREI MÖGLICH	54
FISCH	Moules «Bouchot du Mont-Saint-Michel» et frites mit Chicoréesalat & Baguette LAKTOSEFREI & GLUTENFREI MÖGLICH	41
	Filet de sébaste poêlé - gebratenes Rotbarschfilet mit Schwarzwurzel-Lauch-Ragout, Fumet-Schaum & Fregola Sarda OPTIONAL MIT BRETONISCHEM HUMMER (50 GR)	52 +26
VEGETARISCH	Gnocchi à la parisienne mit Pilzschaum, Steinpilzen, Rosenkohl & gereiftem Comté VEGAN MÖGLICH	43
	Konfierter Sellerie mit Beurre gribiche, Spinat, pochiertem Ei & Spätzli GLUTENFREI MÖGLICH	37

GROSSE PIÈCE

FLEISCH	Plat de côtes de bœuf à la bourguignonne - geschmorte Short Ribs nach Burgunder Art ca. 800 gr mit Champignons, Speck, Zwiebeln & Kartoffelpüree GLUTENFREI, LAKTOSEFREI MÖGLICH	105
	Côte de veau ca. 800 gr mit Frites, Brokkoli, Sauce Hollandaise & Jus GLUTENFREI & LAKTOSEFREI MÖGLICH	178
FISCH	Turbot entier - ganzer Steinbutt ca. 1 kg mit Herbstgemüse & Fregola Sarda GLUTENFREI MÖGLICH	145

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

ANTHONY BOURDAIN

KÄSE

WIR LIEBEN
KÄSE

Sorgfältig ausgewählte Variation von Rolf Beeler,
Maître Fromager

15 / 25

DESSERT

WIR LIEBEN
SÜSSES

Tarte Tatin zum Teilen
+1 Kugel Glace

41
+ 5

VORBESTELLUNG MIT DER VORSPEISE

Tartelette aux prunes - Pflaumentartelette
mit Vanillecrème, pochierten Pflaumen
& Frischkäseglace

21

Mousse au chocolat Krafft
mit Quittensorbet
VEGAN, GLUTENFREI

17

Crème brûlée
GLUTENFREI

15

Glacé & Sorbet

5

VEGETARISCH / VEGAN, GLUTENFREI

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

HERKUNFT FLEISCH: JENZER NATURA QUALITÄT
CH: RIND, KALB, SCHWEIN, SAUCISSON

HERKUNFT GEFLÜGEL:
CH: POULET
FR: ENTE

HERKUNFT FISCH:
FAO27: MAKRELE, ROTBARSCH
FR: MUSCHELN
ES: STEINBUTT

HERKUNFT BROT: CH
SAUERTEIGBROT: CH, BREAD LOVE