

## VORSPEISE

Kleiner bunter Blattsalat der Saison mit Hausdressing <i>Mixed leaf salad with homemade dressing</i>	13
Feines Crèmesüpli von Rüebli, Honig und Orangenöl <i>Cream soup of carrot, honey and orange oil</i>	15
Variation von Entenleberterrinen, Wachtelspiegelei dazu hausgebackenem Brioche serviert mit bunten Sommersalaten mit Himbeervinaigrette <i>Variation of duck terrine, quail egg, homebacked Brioche and summer salads with raspberry vinaigrette</i>	27
Parmesan Velouté mit Würfel vom frischen badischen Spargel serviert mit hausgeräuchertem Wildlachs und mariniertes Öl-Rauke <i>Parmesan Velouté with sliced fresh asparagus from Baden served with homesmoked wild salmon and marinated oil-rocket salad</i>	28
Rindstartar 100 g(CH) mit rohem Bio Wachtelei, Cognac und Toast Pommes Allumettes <i>Beef Tartar with raw bio quail egg, cognac and toast Pommes Allumettes</i>	29 5

## HAUPTGANG

### NATÜRLICH AUS SCHWEIZER FLEISCH UND FISCH AUS NACHHALTIGER FISCHEREI

Vegetarischer Hauptgang, täglich wechselndes Angebot -Fragen Sie unser kompetentes Servicepersonal- <i>Vegetarian dish -daily changing -ask our service ☺</i>	39
Gebratenes Steinbuttfilet (FR) serviert mit Gremolata, cremigen Zitronen-Basilikum-Risotto und Balsamico Reduktion <i>Roasted turbot served with gremolata, creamy lemon-basil-risotto and balsamico reduction</i>	45
Tagliaolini mit Trüffelbutter und gehobeltem schwarzen Sommertrüffel <i>Tagliaolini with truffle butter and shaved black summer truffle</i>	45
Rindstartar 200g (CH) mit rohem Bio-Wachtelei, klassisch mit Cognac und Toast mit Pommes Allumettes <i>Beef Tartar 200g (CH) with raw bio quail egg, classic with cognac and toast with Pommes Allumettes</i>	45 5
Gegrilltes Albacore Thunfischfilet aus Wildfang (USA) serviert auf Humus mit Sezchuanpfeffer und Zitronenöl <i>Grilled Albacore thuna served with humus, sechuan pepper and lemon oil</i>	47
Gebratene Langustenschwänze aus Wildfang (MQ) Karibik serviert mit Peperonata, Fregula Pasta und Hummerbutter <i>Grilled rock lobster tails, served with peperonata, fregula pasta and lobster butter sauce</i>	55
Gegrilltes Filet vom Ochs (D) an Sommertrüffeljus serviert mit saisonalem Gemüse und Röstkartoffeln <i>Grilled filet of ox (very tender beef filet from Germany) with summer truffle jus served with seasonal vegetables and roast potatoes</i>	61

## DESSERT

Weisses Café Panna Cotta serviert mit Beeren und Coulis <i>White coffee panna cotta served with berries and coulis</i>	16
Rosenblütenmousse mit marinierten Erdbeeren im Hippenkörbchen serviert <i>Mousse of rose blossom served with fresh strawberries served in a «Hippenkörbchen»</i>	16
Lauwarmer Schoggikuchen mit flüssigem Kern dazu servieren Joghurtglacé <i>Lukewarm chocolate cake with yoghurht ice cream</i>	16
Käseteller mit ausgesuchten Sorten serviert mit Pyramidensalz, mit Brot und Feigensenf <i>Cheese variation, with bread and fig mustard and pyramid salt</i>	19

## PHILOSOPHIE DER DALBENEGG-KÜCHE

### ***PHILOSOPHY OF OUR DALBENEGG KITCHEN***

HÖCHST MÖGLICHE QUALITÄT IST KEINE BUDGETFRAGE SONDERN EINE EINSTELLUNGSSACHE.  
***HIGHEST QUALITY IS NOT A QUESTION OF BUDGET IT IS A MATTER OF ATTITUDE***

DIE BESTEN PRODUKTE SIND DIE, DIE REIN SIND, SOMIT FRISCH UND UNBEHANDELT. JE  
BESSER DAS PRODUKT IST, DESTO MEHR KÖNNEN WIR MIT UNSEREN FACHLICHEN UND  
KÜNSTLERISCHEN FÄHIGKEITEN DAZU BEITRAGEN, DEN GENUSS DARAN ZU STEIGERN.

***THE BEST PRODUCTS ARE THOSE WHICH ARE PURE , FRESH AND NATURAL.***

***IF THE PRODUCT HAS THIS QUALITIES, WE HAVE THE POSSEBILITY TO USE OUR TECHNICAL  
AND ARTISTIC SKILLS AND IN FURTHER CONSEQUENCES WE CAN RAISE YOUR ENJOYMENT.***

DER SORGSAME UMGANG MIT DER NATUR UND IHREN RESSOURCEN IST EIN WICHTIGER BESTANDTEIL UNSERER KÜCHE. DIES ZEICHNET SICH DURCH DEN GRÖßTMÖGLICHEN EINSATZ VON REGIONALEN UND BIOPRODUKTEN AUS. FISCH UND MEERESFRÜCHTE SIND AUS ZERTIFIZIERTER NACHHALTIGER FISCHEREI ODER VERANTWORTUNGSVOLLER FISCHZUCHT. AUS DIESEM GRUND SIND WIR STOLZ, DIES AUCH MIT DEM MSC UND DEM ASC LOGO KENNZEICHNEN ZU DÜRFEN.

***THE PROPER CAREFULLY HANDLING WITH NATURE AND ITS RESOURCES IS A VERY IMPORTANT COMPONENT OF OUR KITCHEN. THAT IS THE REASON WHY WE TRY TO USE ONLY REGIONAL BIO –PRODUCTS.***

***FISH AND SEAFOOD ARE COMING OF MSC CERTIFIED FISHERIES OR FROM ASC CERTIFIED FISH FARMINGS.***

***WE ARE VERY PROUD TO BE ONE OF THE FIRST RESTAURANTS WHICH IS ALSO A CERTIFIED MSC RESTAURANT IN SWITZERLAND.***

IN DIESEM SINNE WÜNSCHEN WIR IHNEN EINEN GUTEN APPETIT.

***ALONG THESE LINES WE WHISH YOU « BON APPÉTIT » !***

HENNING PRAHL  
KÜCHENCHEF

JULIA HÖLZL  
GASTGEBERIN

