



Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Captain's Grill.

Unser Küchenchef Christian Göpel
mit seiner Brigade
und die Servicecrew unter der
Leitung von Christian Kutter
freuen sich, Sie verwöhnen zu dürfen!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
angenehme Stunden in unserem Haus!

Ihre Gastgeber
Bernadette & Stephan Hinny

Vorspeisen

Gemischte Blatt- und Gemüsesalate
mit Kernen und Sprossen
CHF 12.00

Blätterteigkissen
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse
und gebratenen Waldpilzen
CHF 22.00

Duett von Rindstatar und Entenleber
mit gehobeltem Trüffel und Sauercreme
CHF 32.00

Terrine von Lachs und Zander
mit Chili-Avocadomousse
CHF 22.00

Suppen

Prosecco-Apfelsüppchen
mit Trüffel-Crème fraîche
CHF 13.00

Rindsconsommé
mit Sherry und Pilztäschle
CHF 13.00

Vegetarische Gerichte

Gebratene Serviettenknödel
mit sautierten Waldpilzen und Winterspinat
CHF 23.00

Tagliatelle
mit Feigensauce und Baumnüssen
CHF 23.00

dazu servieren wir frischen, am Tisch gehobelten schwarzen Trüffel
zum Tagespreis pro Gramm

Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche
nach Absprache mit unserem Küchenchef Christian Göpel

Fische und Meeresfrüchte

Knusprig gebratene Zanderfilets
mit Orangentagliatelle und glasierten Kefen
CHF 44.00

Duett von Dorade Royale und Hummer
mit Curry-Korianderschaum
Camarguereis und karamellisiertem Chicorée
CHF 48.00

Filet vom Loup de mer mit Zucchinischuppen
Safranschaum
Kartoffelmousseline und buntem Gemüse
CHF 46.00

für 2 Personen:
Im Kräutersud pochierte Seeforelle
mit Vermouthschaum
Schnittlauchkartoffeln und sautiertem Winterspinat
CHF 44.00 pro Person

Herkunftsnachweis:
Fisch: Bodensee, europäische Gewässer und Pazifik
Kalb- und Rindfleisch: Schweiz
Geflügel: Schweiz, Frankreich
Lamm: Australien

Fleisch und Geflügel

Entrecôte „Cafe de Paris“
serviert mit Steinpilz-Kartoffelgratin
und glasiertem Gemüse
CHF 45.00

Rosa gebratenes Rindsfilet unter der Trüffelkruste
mit gebratenen Serviettenknödel
und sautiertem Winterspinat
CHF 48.00

Crepinette von Taube und Entenleber
mit Feigen-Tagliatelle
Vanillekarotten und Kefen
CHF 48.00

Ab 2 Personen für Sie am Tisch tranchiert:
Rosa gebratenes Lammcarrée unter der Tomaten-Chilikruste
serviert mit Rosmarinjus
Maisgaletten und würziger Bohnencassolette
CHF 46.00 pro Person

Trüffel Menu



Duett von Rindstatar und Entenleber-Terrine
mit schwarzem Trüffel und Sauercreme



Prosecco-Apfelsüppchen
mit Trüffel-Crème fraîche



Glasierte Hummerschere
mit pochiertem Ei und Trüffelhollandaise
auf Blattspinat



Erfrischendes Birnen-Kakao-Sorbet



Rosa gebratenes Kalbssteak unter der Trüffelkruste
mit Steinpilz-Kartoffelgratin
und winterlichem Gemüse



Weisse Trüffelmousse im Baumkuchenmantel
mit Mandarinsalat



Menu complet CHF 124.00
3 Gang-Menu CHF 86.00



*Das Menu servieren wir von 11:30 bis 13:00 Uhr und von 18:00 bis 21:00 Uhr.
In unseren Preisen sind Service, Taxen und MwSt. inbegriffen.*

Dessertträume

Warmer Schokolade-Fondant
mit Tongabohnglace und exotischen Früchten
CHF 16.00

Weisse Trüffelmousse im Baumkuchenmantel
mit Mandarinensalat
CHF 16.00

Whiskey-Tiramisu mit Baileysglace
und karamellisierten Birnen
CHF 16.00

ab 2 Personen:
Crepes Suzette für Sie am Tisch flambiert
serviert mit Mandelparfait und Früchten
CHF 16.00 pro Person

Käse

Hausgemachter Trüffelbrie
serviert mit Feigensenf und Birnenbrot
CHF 16.00