



## Restaurant La Table

---

### Vorspeisen

#### Feines aus der kalten Küche

<b>Kleiner Salatstrauß mit feinen Garnituren</b> <i>und dem Dressing Ihrer Wahl : Jogurt,- Rose Island,- od. – Balsamico</i>	€4,20
<b>Gebratener Ziegenkäse auf Tomatencarpaccio und Salatbukett</b> <i>in Apfel – Honig – Cidredressing</i>	€8,80
<b>Grapefruit – Salat mit Rucola und Lachsrollchen</b> <i>an Himbeeressig - Vinaigrette</i>	€9,50 - kl. 5,50
<b>Strauchtomaten mit eingelegtem Büffelmozzarella</b> <i>an Walnuss – Basilikum – Pesto</i>	€10.80 - kl. 5,90
<b>Salat Venezia</b> <i>knackige Blattsalate mit Thunfisch, Oliven, Schafskäse mit Italiendressing</i>	€ 9,80 - kl. 5,00
<b>La Table Gourmetvariation</b> <i>Meeresfrüchte, luftgetrocknetes aus dem Tessin und eingelegten Gemüse und Feigensenf</i>	€24.50- kl. 13.50
<b>Suppen</b>	
<b>Doppelte Tafelspitzbrühe</b> <i>mit altem Sherry</i>	€6,50 - Tasse 3,50
<b>Kartoffelsuppe mit Steinpilzen</b> <i>und feinen Kräutern</i>	€7,50 - Tasse 4,00
<b>Leichte Zucchini-creme</b> <i>mit Streifen von Rauchfisch</i>	€6,50 - Tasse 3,50
<b>Tagessuppe</b> <i>beachten Sie unser Tagesangebot</i>	€5,50 - Tasse 3,00

Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher MwSt.



## Restaurant La Table

---

### *Pasta*

<i>Lachs – Ravioli mit Basilikum – Tomaten</i>	€ 12,00
<i>Penne mit Pfifferlingen und Rucola</i>	€ 11,50
<i>Tripoline mit Flusskrebse</i>	€ 11,90

### *Aus der Region*

<b>Haaner Krüstchen</b> <i>zart gebratene Schnitzel auf knusprigen Bratkartoffeln mit Mayoranaroma , gebackenen Zwiebeln, Spiegelei und Bratenjus</i>	€ 10,80
<b>Kartoffel – Sauerkraut –Auflauf</b> <i>auf Limetten - Creme - Fraiche</i>	€ 7,90
<b>Kotelett vom Schwein in knuspriger Panade</b> <i>mit Kohlrabiragout und Röstkartoffeln</i>	€ 13,90
<b>Reibeküchlein mit hausgemachtem Apfelkompott</b> • <i>mit Rauch- <u>oder</u> Graved Lachs</i>	€ 5,90 € 10,90

### *Mehr vom Meer*

<b>Genueser Fischsuppe mit Knoblauchbrot</b> <i>Meeresfrüchte im Safran – Tomaten - Kräutersud</i>	€14,50
<b>Lemon Sole ( ganze Rotzunge ) in Limonen - Butter gebraten</b> <i>mit Petersilienkartoffeln und Salat der Saison</i>	€17,80
<b>Zander mit Zitronenthymian,</b> <i>auf Ratatouille und Karree – Kartoffeln</i>	€16,90
<b>Lachsschnitte mit Meerrettichkruste</b> <i>geschmolzener Porree , dazu sautierte Dillkartoffeln</i>	€14,80



## *Restaurant La Table*

---

### *Aus der Pfanne*

#### **„Riz Casimir“**

*Euroasiatisches Currygeschnetztes von der Poularde  
mit kleinen Gemüsen und Thai – Basilikum, Duftreis*

**€ 14,90**

#### **Schweinerückensteak**

*auf Pilz - Kräuterragout  
Gemüse der Saison, Kartoffelplätzchen*

**€ 13,80**

#### **Lammstelze in Schalotten – Rosmarinjus**

*auf Bohnenkompott und Röstkartoffeln*

**€ 16,50**

#### **Barberie -Entenbrust auf Kirschsauce**

*Erbsenschoten und Schupfnudeln*

**€ 15,50**

#### **Rinderhuftspitzen in Steinpilzsauce**

*mit Salbeinudeln*

**€ 19,80**

#### **Rumsteak in der Kräuterkruste**

*auf Nadelbohnen und Bratkartoffeln*

**€ 19,50**

### *Vegetarisch*

#### **Semmelknödel mit Pfifferlingen à la crème**

**€ 8,50**

#### **Basilikum – Gemüse – Bandnudeln**

**€ 7,90**

#### **Ratatouille mit Pestocreme und Spiegelei**

**€ 7,50**

#### **Bulgursalat**

*eine vitaminreiche Salatvariation für Sommertage  
mit Paprika, Gurke, Friseè, Trauben und Pfefferminze*

**€ 7,50**



## *Restaurat La Table*

---

### *Süsse Verführungen*

<b>Gemischte Eisvariation</b>	<b>€5,50</b>
<b>Grütze von roten Strauchfrüchten mit weisser Mousse</b>	<b>€5,50</b>
<b>Creme Bruleè mit Zwetschgenkompott</b>	<b>€5,90</b>
<b>Orangen – Halbgefrorenes mit flambierter Ananas</b>	<b>€7,50</b>
<b>Duett von Vanille und Schokomousse mit Dörraprikosenkompott</b>	<b>€9,50</b>