

# RESTAURANT Wintergarten

Mit Blick auf die weltberühmte Lichtentaler Allee und erfüllt von natürlichem Sonnenlicht sind das Restaurant Wintergarten und seine Parkterrasse ein atemberaubender Ort zum Dinieren. Das Restaurant steht für gehobene Küche mit regionalem Charakter und feinen französischen Akzenten. Saisonal ausgewählte Produkte prägen unsere wechselnden Spezialitäten, ergänzt durch zeitlose Klassiker wie unser am Tisch zubereitetes Steak Tatar.

Ihr Wintergarten Team





## Saisonales Menü

Atlantischer Hummer  
Spargelspitzen | Eingelegter Rettich | Estragon Mayonnaise

+++

Duett vom heimischen Lamm  
Bohnen-Cassoulet | Pommes Macaire | Bärlauch

+++

Entremet von Erdbeeren  
Basilikum | Joghurt

119 € p. P.

## Weinbegleitung

Drei-Gang-Weinbegleitung 70 € pro Person.  
Gerne empfiehlt Ihnen unser Service-Team  
die passende Weinbegleitung.





## Klassiker

Steak Tatar vom Simmentaler Rind  
Dieses Erlebnis bereiten wir für Sie am Tisch zu.

Vorspeise 80 g | Hauptgang 160 g  
35 € | 55 €

Zur Vorspeise mit französischem Baguette  
Zum Hauptgang wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites.

Imperial-Kaviar  
Blinis | klassische Beilagen  
Dieses Erlebnis bereiten wir für Sie am Tisch zu.  
50 g | 285 €

Zürcher Geschnetzeltes  
Kartoffelrösti | Champignons  
42 €

Wiener Schnitzel  
Kartoffel-Gurkensalat | handgerührte Preiselbeeren  
47 €





## Vorspeisen

Endivien Salat 

Geröstete Macadamia | Wilder Spargel | Rhabarber-Vinaigrette  
26 €

Mariniertes Roastbeef

BBQ-Mayonnaise | Portulak | Schalotten-Vinaigrette  
34 €

Atlantischer St. Pierre

Gartengurke | Yuzu | Buttermilch  
38 €

Gebackener Spargel 

Walderdbeeren | Avocado | Wachteleier  
29 €

Geflämmte Jakobsmuschel

Sandkarotte | Chicorée | Orange  
37 €

## Suppen

Velouté vom weißen Badischen Spargel 

Morcheln | Estragon  
23 €

Französische Hummer-Bisque

Hummer Tatar | Menton-Zitrone  
25 €





## Hauptgänge


Heimisches Rinderfilet & Atlantik Hummer  
Pommes Dauphine | Perigord Trüffel | Nussbutter-Hollandaise  
67 €

Crepinette vom Bresse Huhn  
Poveraden | Datterino Tomaten | Morchel Rahm Sauce  
49 €

Bretonischer Steinbutt  
Büsumer Krabben | geschmorter Lauch | Krustentier Schaum  
57 €

Medaillon vom Seeteufel  
Gewürz Couscous | Spitzpaprika | Zitronen Beurre blanc  
49 €

Onsen-Ei   
Bärlauch | Kartoffel-Risotto | Kaviar des Felds  
38 €

Hausgemachte Bandnudeln   
Scarmoza | Zucchini | Weißer Tomaten Schaum  
41 €





## Käse


Selektion feinsten Rohmilchkäse  
von Affineur Antony  
29 €

## Desserts

Gateau vom Rhabarber   
Himbeere | Vanille  
20 €

Mille feuille vom Salzkaramell   
Paranuss | Tonkbohne  
20 €

Brenners Apfelfannkuchen   
Sauerrahmeis  
22 €

Eisauflauf Stéphanie   
Himbeercoulis  
(Ab 2 Personen, Zubereitungszeit 15-20 Minuten)  
22 € pro Person



Für die exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.