

Vorspeisen & Kleinigkeiten

*Jacobsmuschel
& Salzwassergarnele
Mango-Papaya-Salat
€ 19,75*

*Halber Atlantikhummer
(quarter)
in der bisque
€ 46,-*

*Zweierlei
von der Kalbszunge
Radieschenvinaigrette
€ 18,50*

Die Suppen

*Aufgeschäumte
Brunnenkressesuppe
Lachsnocke
€ 14,-*

*Doppelte Rindsconsommé
gefüllte Flädle
€ 14,50*

Fisch & Fleisch

*Winterkabeljau
gefangen vor den Lofoten
Skreiloin
Dijon-Senfbuttersauce
junger Blattspinat
Schlosskartoffel
€ 38,-*

*Für 2 Pers. am Tisch tranchiert
Aromatisierter Hirschrücken
Kardamonjus - Burgunderbirne
Saitling - junger Kohlrabi
Löffelkrusteln
pro Pers. € 42,-*

*Barbarie Ente
à l'orange
Rosenkohlblätter
Kartoffelkrusteln
€ 36,-*

*Zürcher Geschnetzeltes
aus der Kalbsnuß geschnitten
Berner Rösti
Feldsalat
€ 34,-*



Couvert € 3,-

*Verschenken Sie genußvolle Stunden
in unseren Georgia Augusta-Stuben*

Gebhards Tradition

Für zwei Personen
Seezunge aus der Nordsee
Fanggewicht ab 1000g
in Nußbutter gebraten
pro Pers. ab € 44,-

Kotelette vom Milchkalb
Barolosauce
gebackene Petersilienwurzel
Risoleekartoffel
€ 40,-

Kaninchenkeule
Rosmarinrahmsauce
Spitzkohl
Kartoffelkrusteln
€ 35,-

Ein „Wiener“ vom Kalbsrücken
das Beste in der Stadt
auf der Serviette serviert
Berner Rösti
Gurkensalat
€ 36,-

Milchkalbsleber
Cassisjus
Apfel und Schalotte
Kartoffelmousseline
Feldsalat
€ 35,-

Gekrusteter
Salzwiesenlammrücken
Rosmarinjus
Paprikagemüse
Polenta
€ 38,-

Vegetarisch
Gebackene
Petersilienwurzel
rote Paprikasauce
Kartoffel-Kräuter-Stampf
€ 26,50

...und noch ein Klassiker
Lendenstück
vom Angus-Rind
sc bearnaise
Artischocke & Tomate
pommes frites
€ 42,-

Desserts

Crème brûlée
Mandelschaumsauce
€ 14,50

Halbgefrorenes
von der Valrhona Schokolade
Mandarine
€ 14,75

Blutorangensorbet
mit Prosecco
€ 15,-

Orig. Blue Stilton
alter Portwein
& Kräcker
€ 16,75



Inklusivpreise

Wir freuen uns, dass Sie hier sind und, sollten Sie Allergiker-Informationen über unser Speiseangebot benötigen, bitte fragen Sie danach.