

Vorspeisen & Kleinigkeiten

*Rauchaal auf Schwarzbrot
Pfifferlingsrührei
Rote Beete
€ 24,-*

*Fasanenbrust
marinierte Pfifferlinge
Feigen und Haselnüsse
€ 22,-*

*Terrine
von Seezunge und Lachs
Oberskren-Nocke
Radieschensalat
€ 22,50*

Die Suppen

*Aufgeschäumte
Pfifferlingkremsuppe
€ 14,50*

*Doppelte Rindsconsommé
gefüllte Flädle
€ 14,50*

Fisch & Fleisch

*Neuer Matjes aus Holland
Apfel - Schalotte & Sauerrahm
Gewürzbohne
Speckrösti
€ 36,-
als Vorspeise
€ 18,75*

*aus Frankreich
Perlhuhnbrust
unter der Haut gefüllt
Rahmpfifferlinge
Kohlrabi & Karotte
Kartoffelmousseline
€ 38,-*

*Für 2 Pers. am Tisch tranchiert (500g)
Entrecôte
vom Black Angus Rind
Tomaten Concassée
sc café de Paris
Speckbohne
Risoléekartoffel
pro Pers. € 46,-*

*Zürcher Geschnetzeltes
aus der Kalbsnuß geschnitten
Berner Rösti
Salat
€ 35,-*



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,-

Lammhaxe
Schalottensauce
mediterranes Gemüse
Graupenrisotto
€ 38,-

Tranchen
vom Milchkalbsrücken
Rahmpfifferlinge
wilder Brokkoli
abgeschmelzte Knöpfe
€ 40,-

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

Gefangen im Nordostatlantik
Loup de mer
Safransauce
junger Blattspinat
Zitronenfettuccine
€ 42,-

vegetarisch
Gebackene Polenta
Brunnenkressevelouté
Pfifferlinge
Wildkräutersalat
€ 28,-

Bad Zwischenahner Jungaal
in Nußbutter gebraten
oder „grün“
in Pernod-Dillrahmsauce
Beilage Ihrer Wahl
€ 46,-

Wiener Kalbstafelspitz
Kalbsbouillon mit Flädle
Kräuterveluté - Apfelkren
Blattspinat
Erdäpfelrösti
€ 38,-

Desserts

Crème brûlée
Mandelschaumsauce
€ 14,50

Valrhona
Schokoladenmousse
Orangenfilets
Glace vom Zuckermais
€ 16,50

Hagebuttensorbet
mit Prosecco
€ 16,-

Topfeneis
& marinierte Himbeeren
€ 15,-



Inklusivpreise

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