

FLEMING'S

VORSPEISEN & SALAT	EUR
Geflügelleberparfait, mit Avocado-Apfel-Creme, geröstetem Maisbrot, Wildkräutern und Radieschen c, d, e, f, g, i, k, l, m	15,00
Kurz angebratenes Thunfischfilet mit buntem Süßkartoffelsalat, Ponzu-Dressing & Shiso-Kresse b, f, g, h, i, k, l, m	18,00
Ceviche vom Bachsaibling mit geröstetem Sesam, gepickelter Gurke, Meeresspargel und Chili-Limetten-Dressing b, d, f, g, h, k, l, n	16,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Frühlingszwiebel, Röstparadeiser, Parmesan und Olivenöl d, g, h, l	17,00
Gebrannte Creme vom Grottinkäse mit karamellisierten Walnüssen, Roten Rüben, Vogersalat und Traubenchutney d, e, g, i, k, l	14,00
Caesar's Salad Romana-Salatherzen, Caesar-Dressing, Bacon, Ei und Parmesan a, b, d, e, g, i, l	12,00
SUPPEN	
Pikante Apfel-Ingwersuppe mit Garnele, Koriander, Schoten und jungem Lauch b, c, d, e, g, l	9,00
Schwarzwurzel Velouté, vegetarisch zubereitet, mit Brioche-Croûtons und Sauerampfer-Öl d, e, g, i	7,00
Klare Rindssuppe mit Gemüsejulienne und Kaspressknödel oder Frittaten a, e, i,	7,00

FLEMING'S



Spargelcremesuppe mit knusprigem Pancetta & Kräuteröl <small>d, n, a</small>	7,00
Tuna-Carpaccio mit roh mariniertem weißen Spargelsalat <small>a, g, o</small>	14,00
Gebratener weißer Spargel mit bunten Kirschparadeisern	15,50
Gekochter Stangenspargel 500 gr weißer Spargel mit neuen Erdäpfeln, Sauce Hollandaise und zerlassener Butter <small>c, o, g</small>	18,50
wahlweise mit:	
gekochtem und Schwarzwälder Schinken	5,50
kleinem Wiener Schnitzel <small>a, c, g</small>	7,50
Norwegischem Lachssteak	9,50
argentinischem Rinderfilet, 160g	12,50

FLEMING'S

WOK

EUR

Gebratene Mie Nudeln mit Zuckerschoten, Sojasprossen, Tofu, Paprika, roten Zwiebeln, Lauch, Champignons, Cashewnüssen, Sesam und Soja- Sauce <small>a, e, f, g, h, i, k, m</small>	16,00
mit Sweet Chili Garnelen <small>c, e, f, g, h, i, k, m</small>	25,00
mit gebratener Teriyaki Ente <small>e, f, g, h, i, k, l, m</small>	25,00

HAUPTGÄNGE

Black Tiger Garnelen, 6 Stück, gebraten, mit Paprikaschaum, gegrillter Zucchini, Schalotten und Cavatelli-Nudeln <small>b, c, e, d, e, g, i, k, n</small>	25,00
Zanderfilet, in Nußbutter gebraten, mit Senfspitzkraut, Pommes Carrées, eingelegten Cipollini und Portweinjus <small>a, d, g, l, m, o</small>	24,00
Gebratene Entenbrust mit Madeira-Jus, Feige, Rübchen und Petersilien-Erdäpfelpüree <small>d, e, g, h, i</small>	24,00
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Erdäpfel-, Kraut- und Gurken-Salat <small>a, d, e, i, l</small>	21,00
Lammkaree, gegrillt mit Estragon-Senf Glace, gelben Rübchen und sautierten Knoblauch-Erdäpfeln <small>d, e, g, h, i, l</small>	26,00
Rehrücken-Filet, gebraten, mit Kerbel-Jus, Briocheauflauf und cremigem Wirsing <small>a, d, e, h, i, k</small>	28,00
Vegetarisches Dinkelrisotto mit Ofenkürbis, Karfiol, gebackenen Portobellopilzen und Belperknolle <small>a, d, g, i,</small>	23,00

FLEMING'S

VOM GRILL	EUR
Krone vom Mangalitzza Schwein, 300 g	22,00
Thunfischsteak, rare gegrillt ^b	27,00
Rib Eye Steak, US Beef, 300 g	30,00
Rumpsteak, US Beef, 250 g	28,00
Filetsteak 200 g: vom argentinischen Angus Rind	33,00
US-Beef	38,00

TO SHARE

Château Briand, to share, vom argentinischen Angus Rind mit Sauce Béarnaise, Blattspinat und Erdäpfelstampf ^{a, d, e, g, h, i} Zubereitungsdauer ca. 35 Minuten	69,00
--	-------

Zu den Speisen vom Grill servieren wir je eine Sauce und Beilage nach Wahl:

SAUCEN	2,00	BEILAGEN	3,90
Sauce Béarnaise ^{a, d, e, g,}		Pommes frites	
Portwein-Jus ^{e, g, h, i}		Sweet Potato fries	
Steaksauce ^{e, f, g, l, m}		Basmatireis	
Szechuan Pfeffer-Sauce ^{d, e, g, h, i}		Braterdäpfel	
Roquefort-Sauce ^{d, e, g}		Erdäpfelpüree ^{a, d, e}	
GEMÜSE	3,90	SALATE	3,90
Bunte Rüben ^d		Rote Rüben Salat ^{e, g, i, l}	
Wok-Gemüse ^{d, g}		Cole Slaw ^{e, g, h, l}	
Sautierte Champignons ^d		Salate der Saison ^{e, f, g, h, k, l, m}	
Cremiger Wirsing ^{d, i}			
Blattspinat ^{d, i}			

FLEMING'S

KÄSE

EUR

Auswahl von Rohmilchkäse
mit Feigensenf & Früchtebrot d, f, g, h, i 9,00

DESSERTS

Vanille-Crème-Brûlée
mit karamellisierten Birnen und Nüssen a, d, g, h, i, k 7,50

Warme Schokoladen-Tarte von Valrohna Schokolade
mit süßem Rahm und Buttermilch-Himbeer Eis a, d, h, i, k 9,00

Passionsfrucht-Joghurt-Terrine
mit Cranberry-Sauce und Hafer-Crumble a, d, g, h, k 8,00

Dreierlei von hausgemachten Sorbets g, h 7,00

Preise inkl. der zum Zeitpunkt gültigen MwSt.

Allergene: a Eier, b Fisch, c Krebstiere, d Milch, e Sellerie, f Sesamsamen, g Sulfite, h Erdnüsse, i glutenhaltiges Getreide,
j Lupine, k Schalenfrüchte, l Senf, m Sojabohnen, n Weichtiere

FLEMING'S

STARTER & SALAD	EUR
Poultry liver parfait with avocado apple cream, toasted cornbread, wild herbs and garden radish <small>c, d, e, f, g, i, k, l, m</small>	15,00
Seared tuna fillet with sweet potato salad, ponzu dressing and shiso cress <small>b, f, g, h, i, l, m</small>	18,00
Ceviche of brook trout with roasted sesame, pickled cucumber, Passepierre algae and chili lime dressing <small>b, d, f, g, h, k, l, n</small>	16,00
Carpaccio of beef fillet with rocket, spring onions, roasted tomatoes, parmesan and olive oil <small>d, e, g, i, k</small>	17,00
Creme Brûlée of Grottin cheese with caramelized walnuts, beetroot, lamb's lettuce and grape chutney <small>d, e, g, i, k, l</small>	14,00
Ceasar's Salad Romana salad, Caesar dressing, bacon, egg and parmesan <small>a, b, d, e, g, l, l</small>	12,00
SOUP	
Spicy apple ginger soup with shrimps, coriander, peapods and young leek <small>b, c, d, e, g, l</small>	9,00
Black salsify veloute, vegetarian, with brioche croutons and sorrel oil <small>d, e, g, i</small>	7,00
Beef consommé with vegetable julienne and cheese dumpling or sliced pancakes <small>a, e, i</small>	7,00

FLEMING'S



Asparagus cream soup with crispy pancetta & herb oil <small>d, n, a</small>	7,00
Tuna carpaccio with raw asparagus salad <small>a, g, o</small>	14,00
Roasted white asparagus with variation of cherry tomatoes	15,50
Cooked asparagus 500 gr. white asparagus with new potatoes, Hollandaise sauce and melted butter <small>c, o, g</small>	18,50
optionally with:	
cooked ham and Black Forest ham	5,50
small Wiener Schnitzel <small>a, c, g</small>	7,50
Norwegian salmon steak	9,50
Argentine beef fillet, 160 gr	12,50

FLEMING'S

WOK	EUR
Fried noodles with sugar pea, soy sprouts, tofu, paprika, red onions, leek, mushrooms, cashew nuts, sesame and soy sauce <small>a, e, f, g, h, i, k, m</small>	16,00
with sweet chilli prawns <small>c, e, f, g, h, i, k, m</small>	25,00
with pan fried Teriyaki duck <small>e, f, g, h, i, k, l, m</small>	25,00
MAIN COURSE	
Black tiger shrimps, 6 pieces, pan fried with paprika foam, grilled zucchini, shallots and Cavatelli noodles <small>b, c, e, d, e, g, i, k, n</small>	25,00
Pike perch fillet, fried in brown butter with mustard cabbage, Pommés Carrées, pickled Cipollini and port wine jus <small>a, d, g, l, m, n, d, e, g, h, i, k</small>	24,00
Roasted duck breast with Madeira jus, fig, turnip and parsley mashed potatoes <small>d, e, g, h, i</small>	24,00
Wiener Schnitzel veal escalope in breadcrumbs with cranberries, potato salad, coleslaw and cucumber salad <small>a, d, e, i, l</small>	21,00
Grilled lamb loin with tarragon mustard glaze, yellow turnip, sautéed garlic-potatoes <small>d, e, g, h, l, l</small>	26,00
Venison fillet, gilled with chervil jus, brioche gratin and creamy savoy cabbage <small>a, d, e, h, l, k, e, g, i, l</small>	28,00
Vegetarian spelt risotto with oven pumpkin, mushrooms and Belp Swiss cheese <small>a, d, g, i</small>	23,00

FLEMING'S

GRILLED DISHES

EUR

Mangalitza pork, 300 g	22,00
Tuna steak, rare grilled ^b	27,00
Rib eye steak, US beef, 300 g	30,00
Rump steak, US beef, 250 g	28,00
Fillet steak 200 g: from Argentinian Angus beef	33,00
US beef	38,00

TO SHARE

Château Briand from Argentinian Angus beef with sauce Béarnaise, leaf spinach and mashed potatoes ^{a, d, e, g, h, i} preparation time approx. 35 minutes	69,00
---	-------

Each grilled dish is served
with a sauce and one side dish of your choice.

SAUCES

2,00

Sauce Béarnaise ^{a, d, e, g,}
Port wine jus ^{e, g, h, i}
Steak sauce ^{e, f, g, l, m}
Szechuan pepper sauce ^{d, e, g, h, i}
Roquefort Sauce ^{d, e, g,}

SIDE DISHES

3,90

Pommes frites
Sweet potato fries
Basmati rice
Fried potatoes
Mashed potato ^{a, d, e}

VEGETABLES

3,90

Mixed beets ^d
Wok vegetables ^{d, g}
Sautéed mushrooms ^d
Creamy savoy cabbage ^{d, i}
Leaf spinach ^{d, i}

SALAD

3,90

Beetroot salad ^{e, g, i, l}
Cole slaw ^{e, g, h, l}
Salad of the season ^{h, i}

FLEMING'S

CHEESE

EUR

Selection of raw milk cheese
with fig mustard and fruit bread d, f, g, h, i 9,00

DESSERTS

Vanilla crème-Brûlée
with caramelized pears & nuts a, d, g, h, i, k 7,50

Warm chocolate tarte from Valrohna Chocolate
with sweet cream and buttermilk-raspberry ice cream a, d, h, i, k 9,00

Passionfruit & yoghurt terrine
with cranberry sauce and oat crumble a, d, g, h, k 8,00

Three different scoops of homemade sorbets g, h 7,00

prices include vat

Allergens:

a eggs, b fish, c shellfish, d milk, e celery, f sesame seeds,
g sulphites, h peanuts, i cereals containing gluten, j lupins, k edible nuts, l mustard, m soy beans, n molluscs