

Rocaille

Grande Réouverture

*Liebe Freunde des Rocaille,
Bonjour les Terrasses!*

*Lasst uns nach dem Motto: „when all corks fly high @Rocaille“
große Flaschen öffnen und die Eröffnung der Terrassen feiern!*

Soupe du jour

Papa al Pomodoro (eine Legende aus der Toskana) € 12,50

Salate

*Gelbe Beete Salat mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Pinienkernen € 14,-
Großer Salat mit Rinderfiletstreifen & getrockneten Tomaten € 18,50
Caesar Salad mit bestem Französischem-Freilandhuhn € 24,-
Salade niçoise - mit feinem Thunfischfilet € 22,-*

Flammkuchen

*Flammkuchen mit Kirschtomaten, Pilzen und Rucola (vegy) € 12,-
Flammkuchen mit Sardellen, Oliven und geschmorten Zwiebelchen € 14,-
Elsässer Flammkuchen (Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch) € 14,-*

Vorspeisen

*Crostoni - Große Scheibe Landbrot, überbacken mit Speck, Käse und Rosmarinhonig € 12,50
Crostoni - Große Scheibe Landbrot mit Pilzen und frischen Kräutern (vegy) € 9,50
Pimientos de Padron mit Manchego „klein/gross“ (vegy) € 12,- / € 18,-
Käseplatte oder Schinkenplatte mit frischem Landbrot € 22,-
Wildfang-Sardinen mit geröstetem Brot & kleinem Salat € 18,50
Dreierlei von der toskanischen Bruschetta € 12,50
Herzhafte Quiche (verschiedene, auch vegetarisch/vegan) mit gemischtem Salat € 9,50
Burrata mit buntem Bio-Tomaten-Mix aus der Region € 16,50
Lachs-Tartare (Färöer) € 18,50
Steak-Tartare á la Rocaille € 22,-*

Pasta & Risotto

*Frische Pasta mit Kirschtomaten, Parmesan und Spinat (vegy) € 16,50
Gemüse-Risotto (vegy) € 22,-
Frische Pasta mit Rinderfiletspitzen und Waldpilzen € 24,-
Strozzapreti al Tartufo mit Herbsttrüffel (vegy) € 24,-
Risotto Royal mit Fisch (catch of the day), Chorizo und Mojo Verde € 26,-*

Rocaille

Grande Réouverture

Rocaille Classique

*Marktfrisches Gemüse überbacken mit Schafskäse & mediterranen Kräutern (vegy) € 16,-
Melanzane alla Parmigiana mit Salat (vegy) € 18,-*

*Fischcurry Anapurna (Gambas, Lachs, Kabeljau) € 24,-
Octopus auf Kichererbsenpüree mit „sidekick“ vom Chorizo-Paprika-Duett € 28,00*

*Wildschweinbratwurst mit Rocaille-Kartoffelsalat & feinem Jus € 16,50
Coq au Vin mit marktfrischem Gemüse und Reis € 24,-
Confit de Canard mit Röstkartoffelchen, Rote Beete und Salatbouquet € 24,-
Bulgogi (marinierte Rinderfiletstreifen) auf Reis mit Spargel & Pilzen € 24,-*

Rinderfilet mit Trüffel-Portweibutter und saisonalem Gemüse im „perfektem Cut“ € 34,-

Black Angus Entrecôte aus der Bio-Zucht von Dieter Meier (ex. Yello), mit Beilagen, € 48,-

Original Kobe-Wagyu - Roastbeef Steak mit Beilagen pro Person (ab 2 Personen) € 72,-

Zur „Grande Réouverture“ empfehlen wir folgende spezielle Weine:

Champagne

Charles Heidsieck - brut Reserve Glas € 12,- Flasche € 85,-

Weißwein

*Korell - Riesling „von den Grossen Lagen“ 2017 aus der MAGNUM Glas € 12,00 Flasche € 115,-
Schäfer-Fröhlich - Grauburgunder „S“ 2019 Glas € 8,50 Flasche € 42,-*

Rosé

AIX - Rosé 2020, Provence Glas 7,50 Flasche € 36,00 € / Magnum € 72,-

Rotwein

*Walter/Anzinger - „Phantom Antispecht“ Pinot Noir 2016 Glas € 15,00 Flasche € 75,-
Finca Don Emilio - Superlogico Malbec 2017 Glas 8,50 Flasche € 42,00 €*

alle weiteren Weine (ca. 2.200) warten auf unserer Großen Weinkarte....