

# Rocaille

## Grande Réouverture

*Liebe Freunde des Rocaille,*

*Lasst uns nach dem Motto: „when all corks fly high @Rocaille“  
große Flaschen öffnen und das Leben feiern!*

### Soupe du jour

*Bitte fragen Sie nach dem aktuellen Tagesangebot € 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,-*

### Flammkuchen

*Flammkuchen mit Kirschtomaten, Pilzen und Rucola (vegy) € 12,-*

*Elsässer Flammkuchen (Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch) € 14,-*

*Flammkuchen mit Sardellen, Oliven und geschmorten Zwiebelchen € 16,-*

*Flammkuchen Ente, mit Rotkohl und Maronen € 18,-*

### 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*

***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** mit Rauchmandeln (vegy/vegan) € 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,-*

*Fischcurry Anapurna (Gambas, Lachs, Kabeljau) € 26,-*

*Octopus auf Kichererbsenpüree mit „sidekick“ vom Chorizo-Paprika-Duett € 28,00*

*Wildschweinbratwurst mit buntem Gemüse, Kartoffelpüree & feinem Jus € 16,50*

*Coq au Vin mit marktfrischem Gemüse und Reis € 24,-*

*Confit de Canard mit Röstkartoffelchen, Rote Beete und Salatbouquet € 26,-*

*Bulgogi (marinierte Rinderfiletstreifen) auf Reis mit Spargel & Pilzen € 24,-*

*Cassoulet „Toulousain“ - weisse Bohnen, gebacken mit Ente, Speck & grober Bratwurst € 26,-*

*Rinderfilet mit Trüffel-Portweinbutter und saisonalem Gemüse im „perfektem Cut“ € 36,-*

*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) € 74,-*

### 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....