

# CARLTON KLASSIKER

HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR Rindsfilet · Brioche Toast · Butter	29	39
BÄRLAUCHCRÈMESUPPE Nordseekrabben	16	
MINI LATTICH SALAT Büffelmilchmozzarella · grüner Spargel · Radieschen Ei · Schnittlauch	16	22
BADISCHER WEISSER SPARGEL Sauce Hollandaise oder Kartoffel-Kräuter-Vinaigrette + Rohschinken der Alp Piora	32	38 +10 +14
HAUSGEMACHTE TAGLIERINI Morcheln · Erbsen · Stundenei · Rohschinken der Alp Piora		38
YELLOW FIN THUNFISCH Badischer weisser Spargel · Kartoffel-Kräuter-Vinaigrette		54
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES Rösti · mit oder ohne Nieren		49
WIENERSCHNITZEL Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeere		52

## DESSERTS

LUFTIGES SCHOKOLADEN MOUSSE Grand Cru Bolivia 68% · marinierte Erdbeeren · Basilikum		14
RHABARBER STREUSELKUCHEN Vanilleglace		14

### CARLTON @ HOME

Geniessen Sie unsere Spezialitäten bei sich zu Hause und begeistern Sie Ihre Gäste mit hochwertigen Gerichten. Von unseren Köchen handgefertigt, von Ihnen in kurzer Zeit zubereitet. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen zum Angebot.

## WEINE IM OFFENAUSSCHANK 1DL

FERRARI PERLÉ 2014, BLANC DE BLANCS 13

TAITTINGER PRÉLUDE GRAND CRUS 18

LAURENT PERRIER BRUT ROSÉ 18

2018 „BRISIG“ PINOT BLANC-CHARDONNAY 11.5  
V. Tscharner, CH - Graubünden

2019 RIESLING Winter, D – Rheinhessen 9

2015 CLOS D'AGON BLANCO E - Katalonien 13

2018 FEDERWEISSER PINOT NOIR 9  
Baumann, CH - Schaffhausen

2016 PINOT NOIR "R" Baumann, CH - Schaffhausen 12

2017 TEMPRANILLO Rodriguez & Sanzo, E - Katalonien 12.5

2014 CAP DE FAUGÈRES 11.5  
Château Cap de Faugères, F – Bordeaux

## FRÜHLINGSCOCKTAILS

WEIZEN FRESH HUGO 8.5  
Feldschlösschen Weizenfrisch alkoholfrei · Holundersirup ·  
Minze · Limette

NEGRONI 18  
Gin · Campari · Jsotta Rosso

MOJITO 18  
Brugal Rum · Zucker · Limettensaft · Minze

MOSCOW MULE 18  
Stolichnaya Vodka · Ginger Beer · Limette

OLD FASHIONED 18  
Maker's Mark · Zucker · Angostura Bitter