

	STÜCK	EURO
AUSTERN UND Co. FINE DE CLAIRE N°0 TÄGLICH FRISCH VOM PARISER GROBMARKT RUNGIS		4
TOMATEN-BASILIKUM-SUPPE MIT ZIEGENKÄSE UND EINEM HAUCH VON CHILI		8
THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN ²⁾		8
PETIT & Chic GANZER FRISCHER KOPFSALAT MIT JOGHURT-KRÄUTER-DRESSING ODER VINAIGRETTE ³⁾⁵⁾		10
ZIEGENKÄSE AUF SCHARFEN BASILIKUM-TOMATEN UND FRISCHEN KRÄUTERN IM OFEN GRATINIERT		12
GANZE ARTISCHOCKE „PRINCE DE BRETAGNE“ IM SAFFRAN-KRÄUTER-SUD GEGART MIT DREIERLEI DIPS ³⁾⁵⁾		12
BÜFFELMOZZARELLA - MIT SAN MARZANO TOMATEN, PESTO UND FRISCHEM BASILIKUM ³⁾⁵⁾		14
ROTE BETE-CARPACCIO MIT TRÜFFEL-VINAIGRETTE UND SPICY GEBRATENEN JAKOBSMUSCHELN ³⁾⁵⁾		16
ORANGEN-FENCHELSALAT VOM BIG EYE TUNA MIT GERÖSTETEN PISTAZIEN UND RUCOLA ³⁾⁵⁾		16
SALAT „RIZZI“ - FRÜHLINGSSALATE MIT FRENCH DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN & PARMESAN ³⁾⁵⁾		18
SUSHI RIZZI STYLE:		
SASHIMI VOM BIO LACHS „NOBU STYLE“, WAKAME SALAT, INGWER, WASABI UND TERIYAKI SAUCE ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾		16
TATAKI VOM BIG-EYE-TUNA MIT YUZU-VINAIGRETTE, WAKAME SALAT, WEIßEM QUINOA & KORIANDER ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾		16
USUZUKURI - SALAT VOM BIG-EYE-TUNA „CEVICHE STYLE“ MIT MINZE, ORANGENFILET, KIRSCHTOMATEN -SPICY-		18
PLATEAU DE FRUITS DE MER - WIE IN SAINT TROPEZ-		26
AUSTERN FINE DE CLAIRE N°0, SYLTER ROYAL, CREVETTES ROSES, GREEN SHELL MUSCHELN, ZITRONE, CHESTERBROT		26
GANZ WAS FEINES VITELLO TONNATO - ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME UND GERÖSTETEN KAPERNÄPFELN ¹⁾		
TATAR VOM SIMMENTALER WEIDERIND MIT WACHTELEI, GERÖSTETEN KAPERN UND TRÜFFEL-SCHNITTLAUCHCREME		18
CARPACCIO VOM RIND WIE IN „HARRY’S NEW YORK BAR“, PARMIGIANO REGGIANO, RUCOLA ¹⁾		18
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT JAKOBSMUSCHELN UND FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN		20
RIZZI-BURGER VOM NEBRASKA NATURAL BEEF (250 G) MIT GEBRATENER GÄNSELEBER WE LOVE IT		26
CHEDDAR KÄSE, SALAT, GEGRILLTER BACON, RIZZI’S SPECIAL BURGER SAUCE, GURKEN, UND KNUSPRIGE TRÜFFEL-PARMESAN-POMMES (WIR SERVIEREN UNSEREN BURGER MEDIUM) ¹⁾²⁾³⁾¹⁴⁾		26
MANUFAKTUR PASTA: GNOCCHI GEFÜLLT MIT GORGONZOLA, DAZU PARMESAN-SALBEIBUTTER		14
LINGUINE MIT GEGRILLTEN GAMBAS, GESCHMORTEN TOMATEN, FRISCHEN KRÄUTERN UND PARMIGIANO REGGIANO -SPICY ³⁾		20
JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ GEBRATEN MIT KARTOFFEL-STAMPF UND GEHOBELTEM SCHWARZEM TRÜFFEL		24
RIZZI’S BOUILLABASSE VON MITTELMEERFISCHEN, KRUSTEN- UND SCHALENTIEREN MIT GERÖSTETEM GARLIC BREAD ⁵⁾		26
ORGANIC LACHSFILET -GEBRATEN- MIT FLUSSKREBSEN, HUMMERSAUCE, STEINPILZ-RISOTTO UND FRÜHLINGSGEMÜSE ⁵⁾		26
YELLOWFIN BIG-EYE-TUNA „ROSSINI“ MIT GEBRATENER GÄNSELEBER, JUNGER BLATTSPINAT UND CREMIGEM KARTOFFELPÜREE		28
HALBER CANADISCHER HUMMER GEGRILLT IN SCHARFEM CHILI-OLIVENÖL, DAZU UNSERE MANUFAKTUR PESTO-LINGUINE		38
GANZER LOUP DE MER (CA. 1.200 G) -FOR TWO-		
IN DER SALZKRUSTE GEGART MIT FRISCHEM BLATTSPINAT, SAUCE MOUSSELINE, LIMONENÖL UND ROSMARINKARTOFFELN (DER BURSCHEN BRAUCHT MIND. 30 MIN. – ABER ES LOHNT SICH –) ³⁾⁵⁾	PRO PERSON	38
WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN		24
DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-VINAIGRETTE UND WILDPREISELBEEREN		24
LAMMKOTELETTS -ROSA GEBRATEN- AUF CAJUN-GEWÜRZBOHNEN UND ROSMARIN-KARTOFFELN		24
STEAK MADAM - FILET MIGNON VOM SIMMENTALER WEIDERIND (CA.180 G) VON DER METZGEREI GLASSTETTER		26
RINDERFILET VOM SIMMENTALER WEIDERIND (CA.250 G) SENSATIONELL UND FEIN IM GESCHMACK		34
ALLE FLEISCHGERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT MEERSALZKARTOFFELN POMMES FRITES CREMIGEM KARTOFFELPÜREE GEMÜSE DER SAISON JUNGEM BLATTSPINAT ³⁾ UNDERCOVER BEANS SAUCE BÉARNAISE KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER		
HÄGEN DAZS BEST OF ICE CREAM IM KLEINEN BECHER:		
BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICEMITARBEITER NACH DER AKTUELLEN AUSWAHL		4
TIRAMISU - NACH ITALIENISCHEM ORIGINALREZPT - MIT FRISCHEN ERDBEEREN UND MINZE		10
CRÈME BRÛLÉE - GEBRANNTA TAHITI VANILLECRÈME MIT PISTAZIEN-EIS		10
VANILLE PANNA COTTA MIT EINGELEGTEN PORTWEIN-KIRSCHEN		10
NEW YORK CHEESE CAKE MIT UNSEREM GENIALEN SORBET VON HIMBEEREN		10
BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE:		
LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND MANDELMILCH SCHWARZKIRSCH-EISCREAM		10

LIEBE GÄSTE, WIR NEHMEN JEGLICHE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN IHRERSEITS SEHR ERNST.
BITTE TEILEN SIE UNS DIESE BEI DER BESTELLUNG MIT. IHRE KÜCHENBESTELLUNGEN NEHMEN WIR GERNE BIS 23:00 UHR ENTGEGEN.

1) MIT FARBSTOFF 2) MIT KONSERVIERUNGSMITTEL 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL 4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER 5) GESCHWEFELT 6) GESCHWÄRZT 7) MIT PHOSPHAT 8) KOFFEINHALTIG
9) CHININHALTIG 10) MIT SÜßUNGSMITTEL 11) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE 12) GEWACHT 13) MIT TAURIN 14) NITRITPÖKELSALZ 25.03.2017