

Le Pain Trio

Brotkorb

gesalzene Butter
Artisanal Bread salted butter

Première Saveur

Kopfsalat V

Apfel-Petersilien-Dressing, Radischen, Sauerteig
Half Butter Lettuce apple-parsley dressing, radish, sourdough

Salat Niçoise

Grüne Bohnen, Oliven, Kartoffeln, Datteltomaten, Sardellen, Ei, Kapern, Thunfisch
Niçoise Salad green beans, olives, potatoes, cherry tomatoes, anchovies, egg, capers, tuna

Spargel-Orangen Salat V

Rucola, Löwenzahn, Orangen-Dressing
Asparagus and Orange Salad arugula, dandelion, orangedressing

Crevette Rose

Friséesalat, Limone, Cocktail Dip, Knoblauch Dip
Pink Shrimp frisée salad, lemon, cocktail dip, garlic dip

Beef Tartar

Schalotten, Gewürzgurke, Sardellen, Kapern, Eigelb, Senf, Geröstetes Bauernbrot
Beef Tartare shallots, pickles, anchovies, capers, egg yolk, mustard, toasted country bread

Tuna Tartar

Mango, Avocado, Gurke, Ponzu
Tuna Tartare mango, avocado, cucumber, ponzu

Bouillons & Broths

Französische Zwiebelsuppe

Croûtons, Emmentaler
French Onion Soup croûtons, emmentaler

Spargelcremesuppe

Kerbel, Grüner Spargel, Croûtons
Asparagus Foam Soup chervil, green asparagus, croûtons

Hummerschaumsuppe

Crevette Royal, Cognac, Estragon
Lobster Foam Soup royal shrimp, cognac, tarragon

5

12

21

24

22

26

28

14

14

18

Les Huîtres

Austern Vinaigrette, Zitrone pro Stück
Oysters Vinaigrette, Lemon per piece

Fines de Claire	5
Belon	6
Oysri	6
Gillardeau	8

Plateau de Mer

ANNI Signature Etagere 69

Oysters (*two each*)
Fines de Claire, Belon, Gillardeau
Crevettes Rosé | Tuna Tartar | Wakame
Canadian Lobster | Dips | Lobster Shot

Für 2 Personen

Blattspinat, glacierte Karotten, Dijon Senfsauce, Kartoffel püree
Whole Turbot spinach, glazed carrots, dijon mustard sauce, mashed potatoes per person 55

Grand Plates

Pasta Gnoccetti

Grüner und Weißer Spargel, Bärlauchschaum, Pecorino, Pinienkerne 24
Pasta Gnoccetti green and white asparagus, wild garlic foam, pecorino, pine nuts

Moules Frites

Miesmuscheln, Gemüsestreifen, Weißwein, Pommes Frites 26
Moules Frites mussels, julienne vegetables, white wine, french fries

Seeteufel vom Grill

Schwarzes Risotto, Safransauce, Rote Spitzpaprika 39
Grilled Monkfish black risotto, saffron sauce, red pointed pepper

Wildgarnelen 500g

Knoblauch, Chili, Zitronengras, Rosmarin, Zitronen-Aioli, Jalapeño Salsa 42
Wild Shrimp 500g garlic, chili, lemongrass, rosemary, lemon aioli, jalapeño salsa

Gebratene Blutwurst

Apfelkompott, Kartoffelpüree, Jus, Röstzwiebeln 24
Fried Blood Sausage apple compote, mashed potatoes, jus, fried onions

Kalbskotelett Peter's Farm

Weißer Truffelsauce, Paprika-Zucchini Gemüse, La Ratte Kartoffeln 52
Veal Chop from Peter's Farm white truffle sauce, bell pepper and zucchini, la ratte potatoes

Boeuf Stroganoff

Rote Bete, Champignons, Cornichons, Vodkarahm, Spätzle 39
Beef Stroganoff beetroot, mushrooms cornichons, vodka cream, spätzle

Wiener Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone 38
Veal Cutlet Viennese Style potato-cucumber salad, lingonberries, lemon

Ochsenbacke in Rotwein Geschmort

Kartoffelpüree, Tempura Gemüse 32
Braised Beef Cheek in Red Wine mashed potatoes, vegetable tempura

Steak au Poivre, Rinderfilet Black Angus 200g

Pfeffer-Cognacsauce, Grüne Bohnen, Kartoffelgratin 49
Beef Tenderloin (200g), Parisian-style Pepper Steak pepper-cognac sauce, green beans, potato gratin

ANNI

A Neighbourhood Brasserie

Inspiziert von den großen Cafés Europas, vereint ANNI die klassische Brasserie mit lokalen Aromen und kreativen Akzenten. Ob für einen schnellen Snack, ein entspanntes Mittagessen oder ein Glas Wein – die Atmosphäre lädt zum Verweilen ein. Die gewebten Wandpaneele zollen Anni Albers Tribut, der Bauhaus-Künstlerin, deren Handwerkskunst in den Wänden verankert ist – genau wie die Erinnerungen, die hier entstehen.

Inspired by Europe's great cafés, ANNI is a place where timeless brasserie classics meet local flavors and a touch of creativity. Whether it's a quick bite, a leisurely lunch, or a glass of wine, the atmosphere feels like home. Woven panels pay tribute to Anni Albers, the Bauhaus artist whose craftsmanship is embedded in the very walls – just like the memories waiting to be made.

Can't get enough? Join and explore @annibrasserie

Please inform the team of any dietary requirements or allergies. A full list of ingredients is available upon request.

Vegetarian  Vegan V

Douceurs & Delights

Crème Caramel  8

Buttermilcheis  10

Heiße Portweinkirschen, Weiße Schokolade, Schwarzer Pfeffer
Buttermilk Ice Cream hot port wine cherries, white chocolate, black pepper

Kokos Panna Cotta 12

Ananas Kompott
Coconut Panna Cotta pineapple compote

Crêpe Suzette  18

Grand Marnier, Orangenfilets, Vanilleeis

Fromage

Französischer Rohmilchkäse  18

Weintrauben, Nüsse, Feigensenf
French Raw Milk Cheese grapes, nuts, fig mustard