

Mein Menü

Gebeizte und geräucherte Eismeerforelle mit zweierlei Bete

*

Maronisuppe mit Trauben und altem Balsamico

*

Medaillon vom Hirschrücken mit Orangen-Mandelkruste, Rosenkohl und Süßkartoffelstampf

*

Variation von rotem und weißem Glühwein

3 Gänge 42,00 € 4 Gänge 51,00 €

Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit Piemonteser Haselnüssen und Birne 9,00 €

*

Hausgeräucherte Entenbrust mit mariniertem Feldsalat und Orangen 14,00 €

*

Geflammtes Gänseleberparfait mit Quittenconfit und Cassissauce 16,00 €

*

Gebeizte und geräucherte Eismeerforelle mit zweierlei Bete 16,00 €

*

Suppe vom Seesaibling mit Senfgurke und Dill 9,00 €

*

Suppe vom roten Curry mit Lammfilet 10,00 €

*

Maronisuppe mit Trauben und altem Balsamico 9,00 €

Von Fisch und Fleisch

Kabeljau im Kalbskopfmantel mit Rahmsauerkraut und Kürbisnockerln 25,00 €

*

½ Hummer Thermidor mit Kartoffellasagne 39,00 €

*

Knusprige Perlhuhnbrust mit Trüffelsauce, Rahmwirsing und Gnocchi 27,00 €

*

Haxe und Hüfte vom Kalb mit zweierlei Schwarzwurzel und Kartoffelgratin 26,00 €

*

Medaillon vom Hirschrücken mit Orangen-Mandelkruste, Rosenkohl und Süßkartoffelstampf 28,00 €

Vegetarisch

Ravioli von Kürbis und Pecorino mit knackigem Spitzkohl 19,00 €

*

Süßkartoffelstampf mit gebratener Schwarzwurzel, zweierlei Rosenkohl und Feigen 19,00 €

Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 12,00 €

*

Marinierter Bergkäse mit Kürbiskernöl und confierter Tomate

*

Pochierte Birne mit geschmolzenem Taleggio und Pancetta 12,00 €

*

Lebkuchenmousse mit Gewürzorange und Pistazieneis 14,00 €

*

Feines von Ananas, belgischer Schokolade und Rum 14,00 €

*

Variation von rotem und weißem Glühwein 14,00 €