

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

MUSCHELRAGOUT IM BLÄTTERTEIG / BLATTSPINAT	26,00
WACHTEL-RAVIOLI / KOHLRABI / KRÄUTERSAITLINGE	28,00
VITELLO TONNATO / SASHIMI VOM THUNFISCH	32,00
HERBSTSALAT / WILDGARNELEN / CURRYSAUCE	29,00
5AUSTERN GILLARDEAU / GRANATAPFEL / MINZE ODER NATUR	39,00
HUMMER-CANNELLONI / BLATTSPINAT	30,00
GÄNSELEBER, MARINIERT IN EISWEIN	35,00

HAUPTGERICHTE

ISLÄNDISCHER KABELJAURÜCKEN / FENCHEL / BEURRE BLANC	48,00
SEETEUFEL / BLATTSPINAT / LEMONENVINAIGRETTE	49,00
SCHOTTISCHER LACHS / WARM GERÄUCHERT / LINSEN / PFIFFERLINGE	45,00
FREILAND - PERLUHNNBRUST / INGWERKAROTTEN / ESTRAGONSAUCE	45,00
HIRSCHRÜCKEN/ WALDPILZE / ROTWEINJUS	49,00
KALBSNIEREN / SENFSAUCE	42,00
ENTRECÔTE DOUBLE VOM BIO NEBRASKA-BEEF 500G / PFEFFERSAUCE	2 PERS. PRO P. 58,00

DESSERTS

VACHERIN GLACÉ / HIMBEEREN	17,00
GRIESSKNÖDEL/ APRIKOSEN/ VANILLE-EIS	17,00
PASSIONSFRUCHTSORBET / MARC DE CHAMPAGNE	17,00
SCHOKOLADENCHARLOTTE / VANILLESAUCE	17,00
NOUGATTÖRTCHEN / PFLAUMENKOMPOTT / KARAMEL-EIS	17,00

UNSER MENÜ SERVIERT
AB 2 PERSONEN

HERBSTSALATE / WILDGARNELEN / CURRYSAUCE
ODER
5 AUSTERN GILLARDEAU /
GRANATAPFEL / MINZE ODER NATUR
ODER
GÄNSELEBER MARINIERT IN EISWEIN

SCHOTTISCHER LACHS / WARM GERÄUCHERT / LAUCH /
CAVIAR

ISLÄNDISCHER KABELJAURÜCKEN / FENCHEL /
BEURRE BLANC
ODER
HIRSCHRÜCKEN / WALDPILZE / ROTWEINSAUCE

VACHERIN GLACÉ / HIMBBEREN
ODER
NOUGATTÖRTCHEN/ ZWETSCHGENKOMPOTT /
KARAMEL-EIS

ALS 3-GANG MENÜ P.P. 98,00
ALS 4-GANG MENÜ P.P. 135,00

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

MITTWOCH
18:00 – 21:30

DONNERSTAG - SONNTAG

12:00 - 14:00
18:00 – 21:30

RUHETAG
MONTAG UND DIENSTAG
AUSSER AN FEIERTAGEN

