

## SPEISEKARTE

### VORSPEISEN

FRÜHLINGSSALAT / WILDGARNELEN / CURRYSAUCE	28,00
KALBSBRIES-RAVIOLI / ROSENKOHL / MORCHELSAUCE	34,00
CARPACCIO VOM SCHOTTISCHEN LACHS / ROSA PFEFFER	29,00
5 AUSTERN GILLARDEAU / GRANATAPFEL / MINZE	39,00
GÄNSELEBER, MARINIERT IN EISWEIN	35,00
VITELLO TONNATO / FRISCHER THUNFISCH	28,00

### HAUPTGERICHTE

SCHOTTISCHER LACHS „ LABEL ROUGE „ / BLUMENKOHL / MEERETTICHSAUCE	48,00
SEETEUFEL / BLATTSPINAT / ROTWEINSAUCE	48,00
JAKOBSMUSCHELN / CAMELISIERTER FENCHEL / BEURRE BLANC	49,00
ISLÄNDISCHER KABELJAURÜCKEN / SAUERKRAUT / SENFSAUCE	48,00
FREILAND - PERLUHNBRUST / INGWERKAROTTEN / ESTRAGONSAUCE	45,00
KALBSKOTELETT / MORCHELSAUCE	55,00
KALBSNIEREN / SPITZKOHL / SENFSAUCE	45,00
WILDSCHWEINFILET / WACHOLDERSAUCE	49,00

### DESSERTS

VACHERIN GLACÉ / HIMBEEREN	17,00
GRIESSKNÖDEL/ SAUERKIRSCHEN / VANILLE-EIS	17,00
PASSIONSFRUCHTSORBET / MARC DE CHAMPAGNE	17,00
NOUGATTÖRTCHEN / PFLAUMENKOPF / KARAMEL-EIS	17,00

UNSER MENÜ SERVIERT

AB 2 PERSONEN

FRÜHLINGSSALAT / WILDGARNELEN / CURRYSAUCE

ODER

5 AUSTERN GILLARDEAU /

GRANATAPFEL / MINZE ODER NATUR

ODER

GÄNSELEBER MARINIERT IN EISWEIN

\*\*\*

SCHOTTISCHER LACHS WARM GERÄUCHERT /

KAVIAR

\*\*\*

ISLÄNDISCHER KABELJAURÜCKEN / SAUERKRAUT/

SENFSAUCE

ODER

WILDSCHWEINFILET / WACHOLDERSAUCE

\*\*\*

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

