

Gedeck

Obligatorisch pro Person
2,5

Brotstation

diverse Aufstriche, Butter und Öle
pro Person
3

Vorspeisen

Crème Brûlée

Ziegenfrischkäse / Tomaten Coulis / Schinken vom Duroc Schwein / Cracker
17,5

Geeistes Rinderfilet

Rucola / Trüffelrahm
19,5

Lauwarm confierter Arktischer Saibling

Erbse / Safranvinaigrette / Shiitake
18,5

Roastbeef Röllchen

Paprika / Rucola Frischkäse / Zucchini / Chutney
17,5



Rote Beete Sülzchen

Anis Schmand / Microgrün
14



Mozzarella

Tomatenrarität / Oliven / Öl und Balsamico / Basilikum
12

Salatbowle

kleiner gemischter Salat
6,5

Suppe

Rinderkraftbrühe

Gemüse / Markknödel
7,5



Rahmsuppe vom Fenchel

Safran / Ravioli / Rauchlachs
7,5

Scharf saure Hühnersuppe

Wantoni / Gemüse / Udon Nudeln
7,5



Süßkartoffelsuppe

Curry / Stroh / Karotte
7,5

Vegetarisches und Veganes



Überbackene Kartoffelgnocchi

Grüner Pfeffer / Tomaten / Pignoli / Rucola
15,5



Veganes Chili

Bohnen / Mais / Paprika / Tortilla
16



Pressknödel

Spinat / Schafskäse / Minz Sauce
15,5



Pasta Casarecce „Ligurische Art“

Basilikum Pesto / Kartoffeln / grüne Bohnen
14

Hauptgericht

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln / Zitrone / Preiselbeere
27

Filet Steak vom Black Angus Rind

Szechuan Pfeffer / Zuckerschotten / Kartoffel Twister
36

Trüffelrahmnudel

Rinderfiletstreifen / Schmortomaten
28

Sous Vide gegarter Iberico Rücken

Quesadilla / Bohnen / Chorizo / Paprika
28

Cassoulet mit Meeresfrüchten

Gambas / Jakobsmuschel / Miesmuschel / grüner Spargel / Tomate / Hummerveloute
32

Gegrillter Octopus

Kartoffelgröstl / Lauchzwiebel / Tomate / Safran Aioli
28

Dessert

*** Kaiserschmarrn mit Rosinen**

Zwetschke / Apfel

13

*** Flüssiger Schokoladenkuchen**

Vanilleeis / Himbeere / Passionsfrucht

12

Eis Parfait

Schokolade / Erdbeere / Erdnuss-Crunch / Hippe

12

*** Gebackene Apfelknödel**

Rhabarber / Joghurt / Chip

12

Duett von der Birne

Preiselbeer Eis / Karamell / Rotwein

12

Käseteller „Affineur“

Apfel / Traube / Nuss

16

*Die Vorfreude auf diese köstlichen Desserts dauert nur 15-20 Minuten.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam. Inklusivpreise in Euro.