

*À la carte*

*Kürbissuppe*

*mit gebratener Garnele & Mango-Sorbet*

9

*Ceviche vom Saibling*

*mit gebackenem Mais, Selleriestreifen & Gel von der Bergamotte*

14

≈

*Gegrillter Kalbstafelspitz*

*mit Babykarotten, sautierten Pilzen & Petersilien - Kartoffeln*

28

*Gebratenes Wolfsbarschfilet*

*mit Orangen-Fenchel-Salat & Chorizo-Risotto*

29

≈

*Variation von der Karotte*

*mit Sauerrahm-Eis*

11

*Käseteller*

*mit Früchtebrot & Feigensenf*

14

Menü

*Wildkräutersalat*

*mit Ziegenfrischkäse, eingelegten Kumquats & gerösteten Nüssen*

14

≈

*Zweierlei vom Rind*

*mit gegrilltem Kürbis & Kartoffel-Püree*

29

≈

*Crème Brûlée*

*mit Tonkabohne & Himbeer-Chili-Sorbet*

11

Menüpreis

48

*Onsen-Tamago*

*mit gedünstetem Spinat, Kartoffel-Espuma & schwarzem Trüffel*

14

≈

*Im Filouteig gebackener Ziegenkäse*

*mit Süsskartoffel-Gnocchi, gebratenen Pilzen & Gemüsejus*

24

≈

*Sorbetvariation*

11

Menüpreis

39