

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Gemischter Blattsalat

9.-

Gemischte Antipasti

10.-/18.-/25.-

Lauwarmer Salat

mit Ciccorino Rosso, Brüsseler, Orange

Kresse, Burrata und Brioche

17.-/23.-

Käseteller mit Früchtebrot und Chutney

18.-

Hauptspeisen

Pochiertes Lachforellenfilet

auf Kohlraben-Oca-Mosaik

Dillschaum und geräucherter Zitronenrisotto

36.-

Kalbsfilet aus dem Gewürzwein

auf Kalbshaxenrondelle

Kräuterlaub, blauer Kartoffelstampf

und Ofenkarotte

42.-

Haferwurzel im Ahornsirup gebacken

Lupinen-Humus, geräuchertes Tofupraliné

Oca und Kräutervinaigrette

36.-

Desserts

Warmes Schoggiküchlein

mit Sauerampfer-Eis

16.-

Caramelcreme

mit Meringue und Apfel

10.-

Glacen

1 Kugel 6.- / 2 Kugeln 8.-

Menu I

Amuse-Bouche

Weissweinsuppe

mit Dörrbohnen-Tartar

und mariniertem Lammnierstück (17)

Confierter Entenschlegel

mit Sellerie-Variation

Brioche-Knödel und Verveinejus(38)

Kleiner Käseteller mit Früchtebrot

und Chutney (12)

Grapefruit-Rosmarin Tartelette

mit Kaffee-Schokoladenmousse (16)

81.-

Menu II

Amuse-Bouche

Weissweinsuppe

mit Dörrbohnen-Tartar

und Ziegenkäse-Kräuter-Taler (17)

Geräucherter Thymian-Zitronenrisotto

mit Shiitake-Zigarre

Sellerie, Baumnüssen und Kresse (36)

Kleiner Käseteller mit Früchtebrot

und Chutney (12)

Schoko-Orangen Tartelette

mit Sauerampfer-Eis (16)

79.-