



Unsere Suppen

Geschmälztes Maultaschensüpple	11.50
Spargelcremesuppe	11.20
Fischsuppe „Bouillabaisse“	19.00

Vorspeisen und kleine Gerichte

Unser bunter Salatteller	13.00
Salatteller mit Edelfischen	24.50
Hausgemachte Lachsravioli an Salbeibutter und frischem Blattspinat	20.50
Hummerkrabben auf Spargelragout und Bärlauch-Schupfnudeln	23.00
Knusprige „Zigarre“ vom Spargel an Blattspinat und Sc. Hollondaise	16.50
Hausgebeizter Wildwasserlachs mit seinem Tatar an Kartoffelrösti und Meerrettich-Kerbelcreme	22.00
Tatar vom Rind an Avocado-Creme, Eigelb und Kartoffelrösti	24.50

Unser Menü

Kleiner Gruß aus der Küche
X
Tatar / Avocado
X
Hummerkrabben
X
Sorbet
X
Lamm / Pinienkernrisotto
X
Eisgugelhupf
91.00



Für Sie mit Liebe gekocht

Unser Zwiebelrostbraten
*an Variation von der Zwiebel
und Spätzle vom Brett* 38.50

Geschmortes Lammhäxle
*auf Pinienkernrisotto
und wildem Brokkoli, frischer Trüffel* 36.50

Tomahawk vom „Duroc Schwein“
*an deutschem Stangenspargel, Sc.Hollondaise
und Bärlauch-Schupfnudeln* 35.50

Duett vom Salzweidelamm
*an Ratatouille
und Gratin dauphinois* 40.50

„Saure“ Kalbsnieren
*an frischem Blattspinat
und Spätzle vom Brett* 30.50

Unsere Fische

Filet vom schwarzen Heilbutt
*an deutschem Stangenspargel
und Kräuterflädle* 34.00

Medaillon vom Seeteufel
*an Piniekernrisotto
und wildem Brokkoli, frischer Trüffel* 41.50

Filet von der Seezunge
*an Spargelragout
und Bärlauch-Schupfnudeln* 39.00