



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
Kurz gebratener Thunfisch in der Sesamkruste an orientalischem Tomaten-Bulgur und Salatbouquet	24.50
Hausgemachte Lachsravioli an Salbeibutter und frischem Blattspinat	20.50
Hummerkrabben auf Spargelragout und Kräuterflädle	23.00
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
Lachsravioli
X
Sorbet
X
Lamm / Pinienkernrisotto
X
Eisgugelhupf
91.00

Gerne können Sie die Allergentabelle auf Wunsch einsehen



Für Sie mit Liebe gekocht

Unser Zwiebelrostbraten <i>an Variation von der Zwiebel und Spätzle vom Brett</i>	38.50
„Boeuf Stroganoff“ <i>an wildem Brokkoli und Spätzle vom Brett</i>	35.00
Tomahawk vom „Duroc Schwein“ <i>an deutschem Stangenspargel, Sc.Hollondaise und Ziegenkäse-Granatapfelravioli</i>	35.50
Duett vom Salzweidelamm <i>an Pinienkernrisotto und Ratatouille</i>	40.50
„Saure“ Kalbnieren <i>an frischem Blattspinat und Kartoffelrösti</i>	30.50
<u>Unsere Fische</u>	
Filet vom Saibling <i>an geröstetem Blumenkohlpüree, Blumenkohlröschen und Kapern</i>	33.50
Medaillon vom Seeteufel <i>an Erbsen-Risotto und Wassermelone</i>	39.50
Filet von der Seeszunge <i>an Spargelragout und Ziegenkäse-Granatapfelravioli</i>	38.00