



Unsere Suppen

Geschmälztes Maultaschensüpple	12.50
Fischsuppe „Bouillabaisse“	19.00
Maronencremesuppe mit Vanille	9.00
Kuttelsuppe mit Trollinger	12.50

Vorspeisen und kleine Gerichte

Unser bunter Salatteller	13.00
Salatteller mit Edelfischen	24.50
Hummerkrabben an dreierlei Rosenkohl	23.00
Hausgemachte Kürbisravioli auf frischen Pfifferlingen	20.50
Hausgebeizter Wildwasserlachs mit seinem Tatar an Kartoffelrösti und Meerrettich-Kerbelcreme	23.00
Tatar vom Rind an Avocado-Creme, Eigelb und Kartoffelrösti	24.50

Unser Menü

Kleiner Gruß aus der Küche

X

Tatar / Avocado

X

Seeteufel

X

Sorbet

X

Kalbsrücken

X

Crème brûlée

93.00



Für Sie mit Liebe gekocht

Unser Zwiebelrostbraten <i>an Variation von der Zwiebel und Spätzle vom Brett</i>	39.00
Kalbsniere „sauer“ <i>an Wirsing á la Creme und handgeschabte Spätzle</i>	30.50
Sanft gegarte Ochsenbrust <i>an Bouillonkartoffeln, Meerrettichsauce und eingelegten Senfgurken</i>	31.00
Geschmorte Ochsenbäckle <i>an Kartoffelmousseline und wildem Brokkoli</i>	38.00
Kalbsrückensteak <i>an dreierlei Rosenkohl Gebraten / Püree / á la Creme</i>	37.00
<u>Unsere Fische</u>	
Filet von der Seezunge <i>auf frischen Pfifferlingen und Kartoffelmousseline</i>	38.00
Medaillon vom Seeteufel <i>an Pinienkernrisotto und wildem Brokkoli</i>	39.50
Filet vom Bachsaibling <i>an dreierlei Rosenkohl Gebraten / Püree / á la Creme</i>	38.00

*Exklusives Linsenmenü am 2. und 9. November 2023
Um rechtzeitige Reservierung wird gebeten*