



Unsere Suppen

Geschmälztes Maultaschensüpple	13.80
Fischsuppe „Bouillabaisse“	23.00
Pfifferlingsrahmsuppe	15.50

Vorspeisen und kleine Gerichte

Unser bunter Salatteller	13.20
Salatteller mit Edelfischen	26.50
Hausgemachte Lachsravioli auf frischem Blattspinat	21.00
Hausgebeizter Wildwasserlachs mit seinem Tatar und kleinem Salatbouquet	26.50
Tatar vom Rind an Avocadocreame, Kartoffelrösti und kleinem Salat	28.50
Risotto vom Butternut-Kürbis, cremigem Büffelmozzarella und karamelisierten Kürbiskernen	21.00

Unser Menü

Kleiner Gruß aus der Küche
X
Tatar Vom Rind
X
Lachsravioli
X
Entrecôte
X
Dunkles Schokoladenmousse
102.00

Auf Wunsch bekommen Sie Einsicht in unsere Allergietabelle



Für Sie mit Liebe gekocht

Unser Zwiebelrostbraten

*an Variation von der Zwiebel
und Spätzle vom Brett*

39.80

Steak vom Kalbsrücken

*an frischen Pfifferlingen
und luftigen Kräuter-Grießnocken*

42.00

Duett vom Salzweidelamm

*Carrée und Rücken in der Kräuterkruste,
Bohnenragout und hausgemachte Gnocchi*

44.50

Kalbsniere „sauer“

*an handgeschabten Spätzle
und wildem Brokkoli*

35.00

„Königsberger Klopse“ vom Kalb

*an Limettenrisotto
und wildem Brokkoli*

33.00

Unsere Fische

Filet vom Schwarzen Heilbutt „Grenobler Art“

*auf frischem Blattspinat
und Süßkartoffelpüree*

39.00

Medaillons vom Seeteufel

*auf Risotto von frischen Pfifferlingen
und wildem Brokkoli*

44.00

Filet vom Flusszander

*auf frischen Pfifferlingen
und luftigen Kräuter-Grießnocken*

38.50