



Unsere Suppen

Geschmälztes Maultaschensüpple	14.00
Fischsuppe „Bouillabaisse“	23.00

Vorspeisen und kleine Gerichte

Unser bunter Salatteller	13.20
Salatteller mit Edelfischen	26.50
Carpaccio vom Laugenknödel mit gebratenen Pfifferlingen und kleinem Salat	18.00
Hausgebeizter Wildwasserlachs mit seinem Tatar und kleinem Salatbouquet	26.50
Knusprige Praline von Spargel auf frischem Blattspinat und Aprikosen-Chutney	20.50
Hummerkrabben an Erbsenpüree und Wassermelone	24.00
Tatar vom Rind an Avocadocreme, Kartoffelrösti und kleinem Salat	28.50

Unser Menü

Kleiner Gruß aus der Küche
X
Praline vom Spargel
X
Hummerkrabben
X
Entrecote
X
Vanille Creme Brulée
98.00

Auf Wunsch bekommen Sie Einsicht in unsere Allergietabelle



Für Sie mit Liebe gekocht

Unser Zwiebelrostbraten

*an Variation von der Zwiebel
und Spätzle vom Brett*

40.50

Sûpreme von der Maispoularde

*auf Erbsenrisotto, Wassermelone
und wilde Brokkoli*

36.00

„Cordon Bleu“ vom Duroc-Schwein

*an feiner Morchelrahmsauce
und „Tiroler Kaspressknödel“*

31.00

Kalbsniere „sauer“

*an handgeschabten Spätzle
und kleinem Gemüse*

38.00

Secreto vom Duroc-Schwein

*auf frischen Pfifferlingen, Aprikosenchutney
und Kartoffelmousseline*

37.00

Unsere Fische

Filet vom Flusszander

*auf Pinienkernspinat
und Kartoffelmousseline*

38.00

Medaillons vom Seeteufel

*auf Erbsenrisotto, Wassermelone
und wildem Brokkoli*

44.00

Filet vom Bachsaibling

*auf frischen Pfifferlingen
und „Tiroler Kaspressknödel“*

39.50