



Unsere Suppen

Geschmälztes Maultaschensüpple	14.00
Fischsuppe „Bouillabaisse“	23.00
Spargelcremesuppe	16.00

Vorspeisen und kleine Gerichte

Unser bunter Salatteller	13.20
Salatteller mit Edelfischen	26.50
Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli an Karottencreme und Pesto	21.00
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

*an dreierlei von der Karotte
und hausgemachten Gnocchi*

36.00

Karree vom Salzweidelamm

*auf Blattspinat
und Kartoffelmousseline*

43.50

Kalbsniere „sauer“

*an handgeschabten Spätzle
und kleinem Gemüse*

38.00

Secreto vom Duroc-Schwein

*an Antipasti Gemüse, 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

*an Antipasti Gemüse
und hausgemachten Gnocchi*

39.50