

Vorspeise

| | |
|--|---------|
| Carpaccio von Roter Bete gepicklete Beete und Fetaschaum | 12,90 € |
| Miesmuschel mit Schwazwurzel Panna Cotta und Kaffee | 14,90 € |
| „Pleiade Poget“ Auster überbacken mit Spinat, Pancetta und Sauce Choron | 18,90 € |
| hausgemachte Pasta mit Bolognese vom Wildschwein | 12,90 € |
| Praline von der Entenleber mit Zwiebelmarmelade, Linsen und Blutorange | 18,90 € |

Hauptgerichte

| | |
|---|-----------------------------------|
| vegetarische Gnocchi mit Bergkäse Lauchzwiebeln und roter Chicoree | 24,90 € |
| Filet vom Saibling unter der Meerrettichkruste Rote Bete und Kartoffel | 32,90 € |
| Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone | kleine Portion 19,90 € 25,90 € |
| Rosa gebratene Rehkeule Steckrübenpüree, Crêpes von Edelkastanie und Rosenkohl | 30,90 € |

Dessert

| | |
|---|--------|
| Tarte von Marzipan mit Walnuss und Vanilleeis | 9,90 € |
| Crème brûlée | 6,90 € |
| Tête de Moine mit pochiertem Eigelb und Kartoffelschaum | 9,90 € |

Menü

*gebratene Entenleber
mit Portweinjus, Apfel und Brioche*

*Rotbarbe mit Lardo di collonata
Graupen und Petersiliensauce*

*geschmorte Rinderbrust
mit Gemüse und Selleriepüree*

*Tarte von Marzipan
mit Walnuss und Vanilleeis*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 115,00€*
- *ohne Weinbegleitung 79,00 €*