

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 €*

Valentinsmenü

*Mousse von Krustentier mit Blutorange
Schwarzwurzel und Erbsenkresse*

*Consommé double vom heimischen Reh
Crêpes von Wurzelgemüse*

*rosa gebratener Rücken vom Lamm im Kräuterbrot
Blumenkohl in Textuten, karamellierte Lammjus und Zitrone*

*Schaum vom Schokolade
eingelegter Holunder und Rumgranité*

- 4 Gänge Menü 78,00 €
- 3 Gänge Menü 66,00 €

Valentinsmenü (vegetarisch)

*Salat von Wurzelgemüse
Avocado, Limette, Korinander und Ponzu*

*Consommé von Topinambur
mit Wintertrüffel*

*gebackene Rote Bete mit 13 jährigem Balsamessig
Kresse und zweierlei nussiges Püree*

*Schaum vom Schokolade
eingelegter Holunder und Rumgranité*

- 4 Gänge Menü 69,00 €
- 3 Gänge Menü 62,00 €