

Menü

Tartar vom Thunfisch/

Ingwer/Koriander/Limonenöl

Gebratene Gänsestopfleber/Heidelbeeren/Himbeere

Wachtelbrust/Wirsingblätter/Wachtelei

Fischeintopf

Ananassorbet

Secreto Iberico/Petersilienwurzel/Sherrysauce

Engadiner Nusstörtchen/Olivenöleis

4 Gang Menü 59,50€

7 Gang Menü 89,50€

Vorspeisen und Zwischengericht

Gebratener Ziegenkäse/Blattsalat/Orangenhonig

13,50

Türmchen aus Kartoffelbaggers und
Caipirinalachs/Senfsauce

17,50

Pochiertes Ei mit schwarzem Wintertrüffel

18,50

Spaghettini mit schwarzem Wintertrüffel

19,50

Terrine von der Gänsestopfleber/Quittengelee

19,50

Kalbsbriesravioli mit Riesengarnele/Kürbispfeffersauce

21,50

Fleisch

Kotelette vom Iberischen Eichelschwein

Morchelsauce/Petersilienwurzel

32,50

Filetsteak vom Angus Beef

/Rotweinjus/feiner Lauch/Kartoffelgratin

36,50

Geschmorte Ochsenbacke/Rosmarinkartoffel

Blattsalate

28,50

Lammrückenfilet/Valrhonajus/grünen Bohnen

Kartoffelgratin

35,00

Fisch

Filet vom Saint Pierre (wildfang) gebraten

/Blattspinat/Safransauce

35,00

Filet vom Wildfang Zander in Butter gebraten

/weiße Bohnen/Lardo/Hummersauce

34,50

Dessert

Käseauswahl/Fruchtsenf

14,50

Crème Brûlée/Mangosorbet

11,50

Warmer Schokokuchen/Eis von der Tonkabohne

12,50

Sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit auf bestimmte Lebensmittel haben, fragen Sie das Servicepersonal oder den Küchenchef und wir beraten Sie sehr gerne.