

UNSERE MENÜ – EMPFEHLUNGEN

Menü 1

Gebratene Seawater Garnelen,
Tomaten- Brot- Salat,
marinierte Blattsalate,
Balsamicovinaigrette

Saiblingsfilet auf feinem Wurzelgemüse,
Riesling- Schnittlauchsoße,
Kartoffelpüree

Crème Brûlée, Gewürzorange filets

€ 43,00

Menü 3

Exotische Kürbissuppe mit Curry und Ingwer

Schweinefilet unter der Parmesanhaube
Portweinjus, Ratatouille
Gebratene Rosmarinkartoffeln

Dreierlei Eis mit frischen
Früchten

€ 32,00

Menü 2

Mariniertes Rindercarpaccio, Grana Padano,
Blattsalate,
geröstete Pinienkerne

Rinderkraftbrühe, Pfannkuchenstreifen,
Gemüsejulienne

Kalbsfilet im Mangoldmantel,
Rotwein- Schalottensoße,
Spitzkohl à la crème,
hausgemacher Kartoffelrösti

Schokoladen Panna Cotta,
Vanilleeis, frische Früchte

€ 50,00

Menü ohne Suppe € 43,50

APERITIFEMPFEHLUNG

Gin Chilla (Kombination aus acht erlesenen, bayerischen Kräutern, feinsten Wacholderbeeren) aufgegossen mit Rieslingsekt € 5,50

VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

Steinchampignons, Tomatenbruschetta, Grana Padano, gemischte Blattsalate € 9,50

Gebratene Seawater Garnelen, Tomaten- Brot- Salat, marinierte Blattsalate, Balsamicovinaigrette,

Vorspeise	€ 14,50
Hauptgang	€ 25,50

Mariniertes Rindercarpaccio, Grana Padano, Blattsalate, geröstete Pinienkerne € 12,50

Tomatenbruschetta, Grana Padano, marinierte Blattsalate € 7,50

Rinderkraftbrühe, Pfannkuchenstreifen, Gemüsejulienne € 6,50

FLEISCH

Schweinefilet unter der Parmesanhaube, Portweinjus,
Ratatouille, gebratene Rosmarinkartoffeln € 19,50

Kalbsfilet im Mangoldmantel, Rotwein- Schalotten- Soße,
Spitzkohl à la crème, hausgemachter Kartoffelrösti € 26,00

Lammrücken auf grünen Bohnen, Pfeffersoße,
gebratene Kartoffeln € 24,00

Kalbstafiletspitz mit Meerrettichsoße,
glasierte Rote Bete, Bouillonkartoffeln € 22,50

FISCH

Saiblingsfilet auf feinem Wurzelgemüse, Riesling- Schnittlauch- Soße,
Kartoffelpüree € 23,50

Zanderfilet auf Blattspinat, Rieslingsoße, Rotweinschalotten,
Kartoffelpüree € 24,00

DESSERT

Crème Brûlée, Gewürzorange filets	€ 7,50
Dreierlei Eis mit frischen Früchten	€ 8,50
Schokoladen Panna Cotta, Vanilleeis, frische Früchte	€ 7,50

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Grappa

La Trentina Morbida	41%	2 cl	€ 3,50
Le Diciotto Lune	41%	2 cl	€ 4,50
Giare Amarone	41%	2 cl	€ 6,00
Grappa Tasting 3 x 0,1cl			€ 6,20

KAFFEE

Espresso oder Kaffee, Schümli von Huth-Kaffee	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,50