

# UNSERE MENÜ – EMPFEHLUNGEN

## Menü 1

Gebratene Seawater Garnelen  
mit Tomaten- Brot- Salat  
Parmesan-Basilikum-Pesto, Pinienkerne,  
marinierte Blattsalate

\*\*\*

Saltimbocca vom Heilbutt, mit  
Parmaschinken und Salbei gebraten,  
beurre blanc, Sommergemüse,  
Pfifferlings Risotto

\*\*\*

Crème Brûlée, frische Früchte,  
Vanille Eis

€ 46,00

## Menü 3

Schaumsuppe von Pfifferlingen

\*\*\*

Cordon Bleu vom Schweinefilet  
mit Butterkäse und  
Kochschinken gefüllt, Bratkartoffeln,  
Kräuterbutter, Zitronenspalte  
kleiner Salatteller

\*\*\*

Dreierlei Eis mit frischen Früchten

€ 32,00

## Menü 2

Frische Pfifferlinge mit marinierten  
Blattsalaten und Tomaten Crostini

\*\*\*

Schaumsuppe von Pfifferlingen

\*\*\*

Rosa gebratene Bauernentenbrust  
auf Rahmspitzkohl und Vichykarotten,  
Portweinjus, gebratene Kartoffeltaler

\*\*\*

Vanille Panna Cotta, Beerenfrüchte,  
Schokoladeneis

€ 51,00

Menü ohne Suppe € 43,00

## APERITIFEMPFEHLUNG

LILLET WILD BERRY

Lillet, Beerenfrüchte, Schweppes Russian Wild Berry

0,2 l - € 5,50

## VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

Gebratene Seawater Garnelen mit Tomaten- Brot- Salat  
Parmesan-Basilikum-Pesto, Pinienkerne, marinierte Blattsalate

Vorspeise € 15,50

Hauptgang € 26,50

Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet, Grana Padano, Blattsalat,  
geröstete Pinienkerne

€ 13,00

Gebratene Jakobsmuscheln, Chicorée-Orangen-Salat und  
Orangen-Paprika-Vinaigrette

€ 14,00

Frische Pfifferlinge mit marinierten Blattsalaten und Tomaten Crostini

€ 11,50

Hausgebeizter Ikarimilachs auf Rahmsauerkraut, Kartoffelrösti,  
Limonen crème fraîche, Röstzwiebeln

€ 14,00

Tomaten Bruschetta, Parmesan, marinierte Blattsalat

€ 8,50

Schaumsuppe von Pfifferlingen

€ 8,00

## **FLEISCH**

Gebratenes Rinderfilet, in Rotwein geschmorter Kalbstafelspitz,  
buntes Sommergemüse, Kartoffelpüree und Pfifferlinge € 26,00

Involtini vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei gefüllt,  
Weißwein-Erbсен-Risotto, buntes Gemüse € 27,00

Cordon Bleu vom Schweinefilet mit Butterkäse und  
Kochschinken gefüllt, Bratkartoffeln, Kräuterbutter, Zitronenspalte  
kleiner Salatteller € 19,00

In Kräutern gebratenes Lammfilet auf Schmorgemüse,  
Rotweinjus, gebratene Kartoffelecken € 26,00

Rosa gebratene Bauernentenbrust  
auf Rahmspitzkohl und Vichy Karotten,  
Portweinjus, gebratene Kartoffeltaler € 24,50

## **FISCH**

Gebratene Riesengarnelen auf feinen Gemüsestreifen, Krustentiersoße,  
Garnelenravioli € 27,50

Saltimbocca vom Heilbutt, mit Parmaschinken und Salbei gebraten,  
beurre blanc, Sommergemüse, Pfifferlings Risotto € 25,50

## DESSERT

Crème Brûlée, frische Erdbeeren, Vanille Eis € 8,50

Vanille Panna Cotta, Beerenfrüchte, Schokoladeneis € 8,50

Dreierlei Eis mit frischen Früchten € 8,50

## 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 € 7,00

## KAFFEE

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

Cappuccino € 2,50