

## APERITIFEMPFEHLUNG

Lillet Rosé, Russian Wild Berry, Beerenfrüchte  
€ 5,50

## VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet, Grana Padano, Blattsalat,  
geröstete Pinienkerne  
€ 13,00

Gebratene Pfifferlinge,  
marinierter Wildkräutersalat, Trüffeldressing, Tomatencrostini  
€ 11,50

Hausgemachte getrüffelte Perlhuhn Ravioli, Sauce beurre blanc, grüner Spargel,  
Vorspeise € 12,50  
Hauptgang € 18,50

Gebratene Wachtelbrust, Portweinjus,  
Pfifferlinge, Caesar Salat, Gemüsetatar, Balsamicojus, Croutons  
Vorspeise € 15,00

Gebratene Riesengarnelen, Tomaten Brot Salat,  
Wildkräutersalat, Portwein- Trüffeldressing, Pinienkerne, Grana Padano  
Vorspeise € 14,50  
Hauptgang € 26,50

Tatar vom Rinderfilet, Kräuter - crème fraîche, Rösti, Rindersaftreduktion,  
Kräutersalat, gebackenes Ei  
€ 15,50

Schaumsüppchen von Pfifferlingen, Croutons, junger Lauch  
€ 7,50

## FLEISCH

Schweinefilet, Pfifferlinge im Schnittlauchrahm, Sommergemüse,  
in Butter gebratene Ciabatta-Käse Schnitte  
€ 26,50

Gebratenes Rinderfilet, Rotweinjus und Sauce béarnaise, buntes Schmorgemüse,  
Schalotten Creme, hausgemachter Rösti  
€ 32,00

Maispouardenbrust, Portweinjus, Pfifferlinge,  
Sommergemüse, Trüffelrisotto  
€ 26,50

Lammrücken unter der Kräuterhaube  
auf Spitzkohl in Rahm und jungen Möhren,  
Rotwein – Schalotten Reduktion, gebratene Kartoffelterrinen  
€ 28,50

## FISCH

Wolfsbarsch, Sauce beurre blanc, Ofenpaprika, Zucchini, Tomate,  
Basilikumpesto, gebratene Rosmarinkartoffeln  
€ 29,00

Gebratenes Zanderfilet auf jungem Rahmkohlrabi,  
Portweinbutter, Pfifferlinge, getrüffeltes Kartoffelpüree  
€ 28,00

## DESSERT

Crème Brûlée, Vanille Eis, Früchte € 8,50

Mascarpone- Beerentörtchen mit Kirschsorbet,  
Amarettini-Crunch € 9,50

Sektsabayone mit frischen Beerenfrüchten gratiniert, Vanilleeis € 9,50

**Bitte informieren Sie den Service über eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten**

## Menü 1

Gebratene Riesengarnelen,  
Tomaten Brot Salat,  
Wildkräutersalat, Portwein, Trüffeldressing,  
Pinienkerne, Grana Padano

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf jungem  
Rahmkohlrabi,  
Portweinbutter, Pfifferlinge, getrüffeltes  
Kartoffelpüree

\*\*\*

Crème Brûlée, Früchte,  
Vanille Eis

€ 48,00

## Vegetarisches Menü

Tomaten-Brot-Salat,  
Wildkräutersalat, Basilikum,  
Pinienkerne,  
Grana Padano

\*\*\*

Schaumsüppchen von  
Pfifferlingen, Croutons,  
junger Lauch

\*\*\*

Risotto Bianco, Pfifferlinge,  
grüner Spargel, Ofenpaprika

Dreierlei Eis mit frischen  
Früchten

Menü 4gang € 43,00  
Menü ohne Suppe € 35,00

## Menü 2

Tatar vom Rinderfilet, Kräuter Crème  
fraîche, Rösti, Rindersaftreduktion,  
Kräutersalat, gebackenes Ei

\*\*\*

Schaumsüppchen von Pfifferlingen,  
Croutons, junger Lauch

\*\*\*

Lammrücken unter der Kräuterhaube  
auf Spitzkohl in Rahm, junge Möhren,  
Rotwein - Schalotten - Reduktion,  
gebratene Kartoffelterrinen

\*\*\*

Mascarpone- Beerentörtchen mit  
Kirschsorbet,  
Amarettini-Crunch

Menü 4gang € 57,00  
Menü ohne Suppe € 49,50