

VORSPEISEN

Lachs | Räucherforelle | Apfel | Gurke | Meerrettich ^{d, g, m} 14

Gebeizter Lachs und Salat von Räucherforelle mit Apfel-Gurken-Relish und Meerrettich-Crème

Karotte | Tahini | Zitrone | Granatapfel | Sesam ^{f, n} *vegan* 12

Streifen von Regenbogen-Karotten mit Tahini, eingelegter Salz-Zitrone, Granatapfel und geröstetem Sesam

SALATE

Salat | Rohkost | Kresse ^{m, 3, 5} *vegan* 10.5

Saisonaler Salat an Kräuter-Vinaigrette, Kresse
und feinen Rohkostwürfeln

klein 7.5

wahlweise mit: gegrillte Maishähnchenbrust + 10.5
Thunfischfilet im Sesammantel ^{d, n} + 11.9

Feldsalat | Kartoffel | Speck ^{m, 3, 5} 13

Feldsalat mit warmem Kartoffel-Speck-Dressing und eingelegten Schalotten

SUPPEN

Pastinake | Birne | Bündnerfleisch ^{g, 2, 3} 8.5

Pastinaken-Birnen-Suppe mit Bündnerfleisch und Petersilienöl

Kürbis | Granola ^{a4, l} *vegan* 7.5

Suppe vom Butternuss-Kürbis mit Granola

Am Tisch tranchiert

Rehrücken (400 g.) ^{a1,c,g,l,o}

für 2 Personen

- sous-vide gegart - 159

an Preiselbeerjus, saisonalem Gemüse, Preiselbeer-Rotkohl
und gebratenen Scheiben vom Walnuss-Serviettenknödel

Chateaubriande à la Rossini (400 g.) ^{a1,g,l,o} *für 2 Personen*

-sous-vide gegart- 124

Argentinisches Rinderfilet an Trüffeljus, dazu Foie Gras,
saisonales Gemüse und Kartoffel-Parmesan-Gratin

ab 11.11.

Ganze Gans ^{a1,g}

für 4 - 5 Personen

-sous-vide gegart- 184

an Gänsejus, Preiselbeer-Rotkohl, glacierten Maronen, Bratäpfeln
und geschmelzten Kartoffelklößen

HAUPTGERICHTE

Cordon Bleu | Bratkartoffel ^{a1, c, g, 3} 28.5

Gewickelte und panierte Kalbsschnitzel, gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Wiener Schnitzel | Kartoffelsalat | Gurke ^{a1, c, g, m} 26.9

Kalbsschnitzel mit Wiener Garnitur, dazu Kartoffel-Gurkensalat

Rumpsteak | Gemüse | Kartoffelgratin ^{g, l, o} - sous-vide gegart - 36.5

Rumpsteak (200 g.) vom Angusrind mit Sauce Bordelaise, Gemüse der Saison und Kartoffel-Parmesan-Gratin

Ente | Orange | Kartoffelstampf | Rosenkohl ^{g, l, o} - sous-vide gegart - 32

Duett von der Ente mit rosa gebratener Entenbrust und geschmorter Entenkeule an Orangenjus, dazu Kartoffel-Maronen-Stampf und Rosenkohlblätter

Zander | Safran | Riesling | Wintergemüse ^{a1, d, g, l, o} 28.5

Gebratenes Zanderfilet mit Safranreis, Rieslingbutter und feinem Wintergemüse

Grünkohl | Waldpilze | Tomate | „Parmesan“ ^{a1, f, l, 1} *vegan* 22.5

Lasagne von Grünkohl und Waldpilz mit Steinpilz-Bechamel, kräftigem Tomatensugo und veganem „Parmesan“

Lauch | Polenta | Mini-Karotte | Haselnuss | Kaper ^{f, h2, l} *vegan* 21.5

Ofengeschmorte Lauch auf cremiger Polenta mit glasierten Mini-Karotten, dunkler Schmorsauce und Gremolata von Haselnuss und Kaper

DESSERTS

Bratapfel | Salzkaramell | Macadamia ^{h1, h7} *vegan* 13.5

Fächer vom Bratapfel mit Salzkaramell und Macadamia-Eis

Kokos | Schokolade | Passionsfrucht ^{a1, c, g} 13.5

Kuppel von Kokosmousse mit Schokoladenkern, Kakao-Sablé und Passionsfruchtgel

Blutorange | Cassis | Williamsbirne *vegan* 12

Dreierlei Sorbet

Käse | Brot | Butter | Chutney ^{a.1, g, m, o} 13.5

Auswahl an Käsespezialitäten von europäischen und heimischen Käsereien, dazu Brot, Butter, Weintrauben und Feigensenf

EIS

Nuss | Krokant ^{g, h2, h3} 8

Eis von Bourbon-Vanille, Schokolade und Walnuss, mit Sahne und Haselnusskrokant

Froghurt ^g 8

Joghurteis mit frischen Früchten

Schokolade | Vanille ^g 7

Schokoladeneis, Bourbon-Vanillesauce und Sahne

oder

Bourbon-Vanille-Eis, Schokoladensauce und Sahne

Eiskugel ^g je 1.8

Bourbon-Vanille ^g, Erdbeere ^g, Walnuss ^{g, h.3}, Stracciatella ^g,
Joghurt ^g und Schokolade ^g

+ Eierlikör, Kaffeeликör, Baileys 4

Portion Sahne ^g 1.5