

Herbstliche-Gaumenfreuden

Menü

Carpaccio vom gelbflossen Tuna

Avocado Sesam-Mohn-Sashimi, Mango, Wasabieis
29

oder

Burrata auf Randen-Carpaccio, Pesto, Kernen

24.50

Kürbis-Kokoscrèmesuppe mit Rahmhaube

15.50

Entenleber gebraten auf Pflaumen-Tartatin

43 / 85

oder

Wildentenbrust gebraten auf Höfner-Kirschen

29

Rehrückenfilet „La Marmite“ traditionel 1xserviert

Wildrahmsauce mit frischen Waldpilzen, Spätzli, Wildgarnitür
68

oder

Duett vom Kalb

Filet und geschmorte Kalbsbacke Trüffelstock Marktgemüse
65

Assortierter Käseteller

18.50

oder

Hüftgold

Honig-Joghurtglacé mit frischen Früchten ausgarniert
19.50

4-Gang Wahl-Menü 125

4-Gang Wahl-Menü mit Weinbegleitung 175

5-Gang Wahl-Menü 150

5-Gang Wahl-Menü mit Weinbegleitung 210