

## **ENTRÉE**

APERO DE LA CUISINE / BAGUETTE **4.5.-**

IRISCHE FELSENAUSTERN „OYSRI“ GROSSES KALIBER / SCHALOTTEN  
VINAIGRETTE **PIÈCE 6.- / 6 STK 36.-**

## **HORS D'OEUVRES**

DEMETER LAUCH GEDÜNSTET / BIO-SPIEGELEI / TRÜFFEL / PIEMONTESISCHE  
HASELNUSS / PORTULAK / NUSSBUTTER ESPUMA  
**20.5.-**

RADICCHIO CASTELLFRANCO / KRÄUTER VINAIGRETTE / FIOR DI LATTE /  
KAPERNÄPFEL / FOCACCHIA CRUNCH  
**16.5.-**

ARTISCHOCKE IM GANZEN / KNOBLAUCHÖL / KRÄUTER VINAIGRETTE  
**20.5.-**

## **SOUP**

CREMIGE PETERSILIENWURZELSUPPE / FENCHEL / KOKOS / ANANAS  
**15.-**

## **PLATS**

POISSON DE JOUR IN BUTTER GEBRATEN / MEERES SPARGEL / AMALFI  
ZITRONE / FENCHEL / SCHROZBERGER SAURE SAHNE  
**36.5.-**

GESOTTENE RINDERBRUST VOM HEIMISCHEN RIND / MORCHELRAHM / BABY LEAF  
SPINAT / KERBEL / KARTOFFEL  
**34.5.-**

RISOTTO VOM ACQUERELLO REIS / ROTWEIN / ITALIENISCHE SAUERKIRSCHEN /  
RADICCHIO DI TREVISO / UMHÜLLTER ZIEGENFRISCHKÄSE  
**27.5.-**

## **DESSERT**

SCHOKO TARTE / ORIGINAL BEANS 62% / HASELNUSSCREME / HIMBEERE  
**13.-**

GESCHMORTE ABATE FETEL BIRNE / ROTWEIN SUD / TONKABOHNENSCHAHNE  
**12.5.-**

GESCHMORTE QUITTE / GEWÜRZ SUD / MARZIPANEIS  
**13.-**

SELECTION DE FROMAGE - AUSWAHL AN ERLESENEN KÄSESORTEN / FEIGEN SENF  
/ CHUTNEY / KARAMELLISIERTE WALNUSS  
**18.-**