

ENTRÉE

IRISCHE FELSENAUSTERN „OYSRI“ GROSSES KALIBER
SCHALOTTEN VINAIGRETTE
3 PIÈCES

6 PIÈCES AUFPREIS **15.-**

*

BASILIKUMSCHAUMSÜPPCHEN / PINIENKERNE / BÜFFEL MOZZARELLA

*

CASTELFRANCO SALAT / STRACCIA DI BUFALA / EINGELEGTER GRANATAPFEL
KRÄUTER VINAIGRETTE

HORS D'OEUVRES

TARTARE DE BŒUF VOM BIO RIND / EIGELB / ROTE ZWIEBELCREME / ESTRAGON
GURKE / ANCHOVIS / PICKLES
ALS VORSPEISE ODER HAUPTGANG MÖGLICH

*

FISCHEINTOPF / BOTTARGA / FENCHEL / STAUDENSELLERIE / GERAUCHTES ÖL

*

PORK BELLY VOM STAUFERICO / QUITTE / MISO / KIMCHI

*

BLUMENKOHL GERÖSTET / MARINIERT & ALS CREME / CEDRI ZITRONE
SCHWARZER KNOBLAUCH / SONNENBLUME

*

CEVICHE / AVOCADO / KICHERERBSEN / ROTE ZWIEBELN / GURKE / KORIANDER

PLATS

POISSON DE JOUR / WEISSER SPARGEL / GEGRILLTES ROMANA HERZ
FORELLENKAVIAR / GRÜNE SOSSE

*

CREMIGES RISOTTO VOM ACQUERELLO REIS / MORCHELN
FRISCHE ERBSEN / MINZE / RICOTTA SALATA

*

RIB EYE VOM BODENSEE / CHAMPIGNONCREME / MÖNCHSBART / TROPEA ZWIEBEL
POMMES ANNA
AUFPREIS **5.-**

2 GÄNGE

ENTREE / PLATS **56.-**

HORS D'OEUVRES / PLATS **59.-**

3 GÄNGE

74.-

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON DER SCHROZBERGER SAHNE / KAFFEEBOHNEN EIS / ORANGE
13.-

KLEINE TARTE TATIN / BUTTRIGES APFEL-SELLERIE EIS
13.-

ITAL. ERDBEEREN / ANDECHSER VANILLE ZIEGENMILCH EIS / MERINGUE
12.-

SELECTION DE FROMAGE - AUSWAHL AN ERLESENEN KÄSESORTEN
FEIGENSENF / CHUTNEY / WALNÜSSE
19.-

GLACE DE JOUR / FAIT MAISON
4.5

BON APPETTIT!

LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH BITTE FRÜHZEITIG
BEI UNSEREM FREUNDLICHEN PERSONAL. GERNE GIBT ES IHNEN AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN
SPEISEN EVT. ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.