

ENTRÉE

GRUSS AUS DER KÜCHE

*

IRISCHE FELSENAUSTERN „OYSRI“ GROSSES KALIBER
SCHALOTTEN VINAIGRETTE

3 PIÈCES

6 PIÈCES AUFPREIS **15.-**

*

PILZ CONSOMMÉ / GRÜNE LINSEN / OXTAIL RAVIOLO

*

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 / SAFRAN / FENCHEL / PORREE

*

PORK BELLY VOM STAUFERICO / QUITTE / MISO / KIMCHI

*

SELLERIE CARPACCIO / GRÜNER APFEL / NUSSBUTTER CREME / RAUCHAROMEN
APPLE BLOSSOMS

PLATS

POISSON DE JOUR / DILL SOSSE / AUSGELÖSTE MIESMUSCHELN
SAUTIERTER BABY-LEAF SALAT / SCHWARZER REIS

*

CREMIGES RISOTTO VOM DINKELINO / ZIEGENFRISCHKÄSE / MÖNCHSBART
HOLUNDERBEEREN

*

BOEUF BOURGUIGNON / ABLINGER SPECK / PERLZWIEBELN / BIO MÖHREN
STEINCHAMPIGNONS / BOUILLON KARTOFFELN

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.-

EINGELEGTE ABATE FETEL BIRNE / GEWÜRZSIRUP
PIEMONTERER HASELNUSS EIS
11.-

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.