

ENTRÉE

APÉRO DE LA CUISINE / BAGUETTE
4.5.-

FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN „MARIE MORGANES“ GROSSES KALIBER
SCHALOTTEN VINAIGRETTE
3 PIÈCES 18.- / 6 PIÈCES 32.-

HORS D'OEUVRES

SOUPE DU JOUR
15.-

TARTARE DE BŒUF VOM BIO RIND / DAIKON RETTICH / WASABICREME /
EIGELB PICKLED ONIONS
VS 23.- / HG 32.-

WACHTELBRÜSTLE / MORCHELRAHM / GERÖSTETES SELLERIEPÜREE
WILDKRÄUTER / TRÜFFEL
24.5.-

MOULES / GEMÜSE-WEISSWEINSUD / HAUSGEMACHTES BAGUETTE
18.5.-

ARTISCHOCKE IM GANZEN / KNOBLAUCHÖL / KRÄUTER VINAIGRETTE
20.5.-

EINGELEGTER MUSKAT KÜRBIS / FLAMBIERTER ZIEGENKÄSE / MADRAS
CURRY KERNÖL
18.5.-

PLATS

POISSON DE JOUR / SCHAF RICOTTA / BABY LEAF SALAT
CREMIGE POLENTA / ZITRONENPFEFFER
37.5.-

RISOTTO VOM ACQUERELLO REIS / ROTE BEETE / GEBACKENER FETA
GERÖSTETE WALNUSS
28.5.-

TAFELSPITZ VOM CHAROLAIS RIND / KREN SOSSE / WURZELGEMÜSE /
BOUILLON KARTOFFELN
32.5.-

BRUST ODER KEULE / FREILANDGANS AUS BEUREN / JUS / ROTKRAUT /
BRATAPFEL KARTOFFEL- UND SEMMELKNÖDEL / KALTGERÜHRTE
PREISELBEEREN
39.5.-

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE / APRIKOSE / THYMIAN
13.-

TARTE AUX REINE CLAUDES / CREME FRAICHE-ZITRONEN EIS
13.-

GESCHMORTE QUITTE / KARDAMON / GERÖSTETES NUSS EIS
10.5.-

SELECTION DE FROMAGE - AUSWAHL AN ERLESENEN KÄSESORTEN /
FEIGENSENF / CHUTNEY / KARAMELLISIERTE WALNUSS
18.-

GLACE DE JOUR / FAIT MAISON
4.5