

## **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**