

Vorspeisen

FrISChe Blattsalate mit Äpfeln und Knoblauchcroûtons in Kräuter-Apfel-Dressing und gegrillten Rinderfiletscheiben	12,80 Euro
Hausgemachte Ricotta-ErbSen-Tortellini mit sautierter Riesengarnele an Zitronen-Peperoni-Rahm	10,50 Euro
Tranchen von der Fasanenbrust auf Feldsalat mit frischen Heidelbeeren und fruchtigem Himbeer-Senf-Dressing	12,80 Euro
Hausgebeizter Saibling mit Rote Bete-Sellerie-Tatar und Crème fraîche	10,50 Euro

Suppen

Getrüffelte Maronensamtsuppe mit Zitronenöl und Rahm	6,00 Euro
Kartoffel-Wasabi-Suppe mit gegrilltem Jacobsmuschelspieß	6,00 Euro

Vegetarische Gerichte

In Sesam gebackene Wirsingpäckchen, gefüllt mit Ziegenkäse und Pinienkernen an winterlichen Salaten und Walnusspesto	13,80 Euro
Süßkartoffel-Pilz-Topf mit Kräuterseitlingen, Champignons, Sesamöl und frischen Kräutern	13,80 Euro

Fischgerichte

Zanderfilet gefüllt mit Dijonsenf, Crème fraîche und Dill auf Fenchel-Rotkohl-Gemüse und Meerrettichrösti	17,50 Euro
Heilbuttfilet mit Sojasauce und Orangen im Ofen gebacken auf gedämpftem Pak Choi und Duftreis	17,80 Euro
Pilzrisotto mit auf der Haut knusprig gebratenem Wolfsbarsch und Schmelztomaten	17,80 Euro

Regionale Spezialitäten

Gebirgsbachforelle im Ganzen gebraten mit Kräuterfüllung an knackigem Gemüse und Petersilienkartoffeln	15,80 Euro
Kalbsröllchen mit Sauerkraut gefüllt an Rahmsauce und hausgemachten Kartoffelhörnchen	17,80 Euro

Fleischgerichte

Gegrilltes Argentinisches Rinderfilet Steinchampignon-Schoten-Melange und Rösti	24,50 Euro
Salbei-Rehschnitzel an Feigen-Kumquat-Sauce und hausgemachten Spätzle	21,80 Euro
Mit Steckrüben und Möhren geschmorte Stücke von der Falkner Rinderkeule in Barolosauce mit hausgemachten Petersilienknödeln	19,50 Euro
Gegrillte Maispouardenbrust mit Apfel-Pflaumen-Sauce Ingwer-Karotten und Spritzkartoffeln	17,50 Euro
Tatarbeefsteak am Tisch zubereitet mit Landbutter und Bauernbrot (kalt)	15,90 Euro

Für 2 Personen

Châteaubriand an Sauce Bearnaise und Grilltomate
mit frischem Gemüse vom Markt
und Kartoffelvariation 52,00 Euro

Dessert

Hausgemachtes Rotwein-Butter-Eis
mit weißem Schokoladenküchlein und Gewürzbirne 8,20 Euro

Valrhona Schokoladen Crème Brûlée
mit Chili-Mango-Ragout und gebackenem Kirschcookie 7,50 Euro

Warmer Vanillecrêpe, gefüllt mit Birnen und Feigen
an Orangensabayon 6,50 Euro

Variation vom Käsebrett mit Trauben,
Pflaumenchutney und frischem Bauernbaguette 10,80 Euro

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft
über Zusatzstoffe in Lebensmitteln.

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten.