

Tages Menü I

Preis: 34€

Sautierte Entenleber (FRA) in grünen Pfeffer

Portwein an Garten Salat 12,50€

oder

Crostino mit Ziegenkäse an Auberginen-Caponata

und Garten-Salat 12,50€

Geschmorte Kaninchenkeule in Weißwein-Herbsttrompeten, Birne

und Lauch-Kartoffelstampf 24,50€

oder

Geschmorte Ochsenbrust (Süddeutschland) in Roter Federweißer

und gerosteten Austernpilze, Gemüse und Rösti 24,50€

Mousse au Chocolat mit Calvados Apfel 8,00€

„ Möchten Sie das Menü vegetarisch? gern! "

Tages Menü II

Preis: 36€

Gebratene Kalbszunge (Bäuerliche-Haltung Süd-Tirol) in Sherry Sauce

und Pastrami-CROUTONS an Garten-Salat 14,50€

oder

Mit Salsiccia gefüllte Wachtel-Supreme auf Rote-Batata-Purée

und Garten-Salat 14,50€

Barbarie Entenbrust (FRA) mit Rotwein- Granatapfel-Sauce,

Gemüse und Rösti 25,50€

oder

Iberico-Rücken-Steak mit Pistazien-Pecorino-Kruste,

steirischer Rotweinsauce, Gemüse und Rösti 25,50€

oder

Ochsenschaukel-Braten (Süddeutschland) in Rotweinsauce,

Gemüse und Rösti 25,50€

Ricotta-Ingwer Törtchen an Aprikosen-Konfit 8,00€

oder

Kleine Käse Variation (FR)