

Tages Menü I

Preis: 39,00 €

Knusprige Lasagna (Picandou-Pistazien-Tomaten-Mango)
in Zitronen-Duft und Garten-Salat (G) 16,50€ (Veg.)

oder

Tranche vom gefüllten Tintenfisch (...Mandeln)

auf Paprika-Orangen-Ratatouille und Salat-Bouquet (GE) 16,50€

oder

Aubergine-Involtino (Kräuter, Oliven, Zatziki)

Tomaten-Quitten-Concasée an Garten Salat (GEL) 16,50€ (Veg.)

Artischocken-Colza-Ziegenkäse in Blätterteig auf getruffelter

Tomaten-Weißwein-Sauce, Gemüse und Rösti (E)(L)(G) 29,50€ (Veg)

oder

Schwarze Linsen-Wurzelgemüse-Steak mit Pecorino gratiniert,

auf Rote Beete-Orangen Velouté, Gemüse und Rösti (E) 26,50€ (Veg)

oder

Gebratenens Seelachs-Loin mit Kräuter-Pfeffer-Pesto

in Weißwein-Safran-Sauce, Gemüse und Venere Reis 32,50€

Ricotta Mousse (L) 8,00€

Kleine Käse Variation (FR) 12.00€

Tages Menü II

Preis: 39,00 €

Kalbszunge (Südtirol) mariniert in sterischem Kürbiskeröl,
Blutorange und Garten-Salat 18,00€

oder

Entenleber-Marsala-grünen Pfeffer-Patée,

Speck-Flakes, Beluga Linsen und Garten Salat (1) 16,50€

oder

Mit Boudin gefüllter Wachtel-Supreme in Speck-Mantel

auf Apfelquitte-Lauch-Batata-Stampf an Garten Salat (1) 16,50€

Geschmorter Ochsenschaukelbraten (Süddeutschland) in Rotweinsauce,
Kartoffel-Lauchstampf, Gemüse und Rösti 32,50€

oder

Tagliata von der Lammhüfte mit Tomaten-Oliven-Kapern-Crunch

in Rosmarin-Rotweinsauce, Gemüse und Rösti 30,50€

oder

Mit Rilletes gefüllten Perhuhnbrust, Speck, Mandeln,

auf Granatapfel-Rotweinsauce, Gemüse und Rösti (1) 30,50€

Mousse au Chocolat mit Calvados Apfel (E)(L) 8,00€

oder

Kleine Käse Variation (FR) 12,00€