

**Tages Menü I**

**Preis: 37;00€**

\*\*\*\*\*

Crostino mit gratinierten Ziegenkäse  
auf Auberginen-Caponata und Garten Salat (G) 14,50€  
oder

Martino's gebeizter Lachs auf marinierten Fenchel  
und Garten Salat 16,50€  
oder

Spargel-Büffel Mozzarella-gefüllte Zucchini-Blüten  
auf Rucola in Mojito Vinaigrette (E)(G)(L) 16,50€

\*\*\*\*\*

Polpette aus Mediterrane Frühlingsgemüse  
auf Vermouth-Tomaten, Gemüse und Rösti (E)(G) 26,50€ (Veg)  
oder

Linse-Austernpilze-Steak mit Granatapfel-Ziegenkäse-Sauce,  
Gemüse und Rösti (E)(G) 26,50€ (Veg)  
oder

Gebratene Seeteufelbäckchen in Weißwein-Minze-Sauce  
und Gemüse & Kartoffel-Timbale 28,50€

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée 8,00€

Kleine Käse Variation (FR) 12,00€

**Tages Menü II**

**Preis: 37;00€**

\*\*\*\*\*

Sautierte Kaninchenleber in Marsala Grüne Pfeffer  
grünen Spargeln an Garten Salat 16,50€  
oder

Gebratenen Iberico Secreto und Austernpilzen  
in Limette, Rosmarin, Pecorino an Garten Salat 16,50€  
oder

Gebratene Pecorino auf Riesling-Tomaten-Confit  
Honig und Pinienkerne an Garten Salat 16,50€

\*\*\*\*\*

Iberico-Rückensteak mit Speck-Pecorino-Kruste  
in Rosmarin-Sauce, Gemüse und Kartoffel-Timbale 26,50€  
oder

Mit Pistazien und Pecorino gefüllten Perlhuhnbrust in Speck Mantel,  
fruchtig-pikante Rotwein-Sauce, Rösti und Gemüse 26,50€  
oder

Lammkarree mit Oliven-Tomaten-Minze-Kruste,  
in Arabica-Minze-Rotweinsauce, Rösti und Gemüse 26,50€

\*\*\*\*\*

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

oder

Kleine Käse Variation (FR) 12,00€