

**Tages Menü I**

**Preis: 37;00€**

\*\*\*\*\*

Crostino mit gratinierten Ziegenkäse  
auf Auberginen-Caponata und Garten Salat (G) 16,50€

oder

Sarde alla Beccafico auf Zitrusfrüchte-Paprika-Tatar  
und Garten Salat 16,50€

oder

Gefüllte Zucchini Blüten auf Ratatouille an  
Garten Salat (E)(G)(L) 16,50€

\*\*\*\*\*

Tranche von den Artischocken-Fave in Blätterteig auf Rosmarin-  
Tomaten,

Gemüse und Rösti (E)(G)(L) 26,50€ (Veg)

oder

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

oder

Gebratenes Seelachsloin mit Rucola Pesto in  
Weißwein-Estragon-Sauce und Gemüse Batata-Lauch-Stampf 28,50€

\*\*\*\*\*

Ricotta Mousse auf Blutorange-Beeren-Grütze 8,00€

Kleine Käse Variation (FR) 12.00€

**Tages Menü II**

**Preis: 37;00€**

\*\*\*\*\*

Rosmarin Austernpilzen-Coniglio Tonnato  
auf Crostino an Garten Salat 16,50€

oder

Mit Tahini-Limette-Jalapenos mariniertes Kalbszunge  
auf Römer Salat Speck-Flakes 16,50€

oder

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

\*\*\*\*\*

Steak vom Iberico Nacken mit Pfifferlingskruste Pilzen-  
Weißweinsauce,

Gemüse und Rösti 26,50€

oder

Supreme vom Schwarzfederhuhn (Label Rouge) mit Salsiccia  
in fruchtig-pikanter Rotwein-Sauce, Rösti und Gemüse 26,50€

oder

Tagliata von der Lammhufte Rotwein-Rosmarin-Mokka-Sauce,  
Gemüse und Batata-Lauch-Stampf 26,50€

\*\*\*\*\*

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

oder

Kleine Käse Variation (FR) 12,00€