

Tages Menü I

Preis: 37;00€

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

Sautierte Tintenfisch in Tomaten, Zitrusfrüchten
auf schwarze Quinoa und Garten Salat 16,50€
oder

Auberginen Involtino (Artischocken-Pecorino-Mandeln)
auf Minze-Ratatouille an Garten Salat (E)(G)(L) 16,50€

Tranche von den Artischocken-Fave in Blätterteig auf Rosmarin
Vermouth, Tomatensauce, 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 Seeteufel-Bäckchen mit Rucola Pesto in Tomaten.
Weißwein, Estragon-Sauce und Gemüse und Rösti 28,50€

Ricotta Mousse auf Blutorange-Beeren-Grütze 8,00€
Kleine Käse Variation (FR) 12.00€

Tages Menü II

Preis: 37;00€

Sautierte Kaninchenleber in Marsala grünen Pfeffer
auf Vitelotte Kartoffel an Garten Salat 16,50€
oder

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

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

Steak vom Iberico Rücken mit Pfifferlingskruste in
Rotweinsauce, Gemüse und Rösti 26,50€
oder

Perlhuhnbrust in Speck Mantel mit Salsiccia
in fruchtig-pikanter Rotwein-Sauce, Rösti und Gemüse 26,50€
oder

Tagliata von der Lammhüfte mit grünen Pfeffer Kruste
steirische Rotweinsauce, Gemüse und Rösti 26,50€

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

Kleine Käse Variation (FR) 12,00€