

Tages Menü I

Preis: 36€

Artischocke al Pecorino & Artischocke-Pied de Mouton Tatar
auf Tomaten und Garten Salat 14,50€ (Veg)

oder

Martino's gebeizter Lachs in Agro-Dole auf Bergamotte-Fenchel
an Garten-Salat 16,50€

Geräucherte Aubergine mit Artischocke-Lauch-Pecorino gratiniert,
Tomate-Reineclauden Sauce, Gemüse und Rösti 21,00€ (Veg)(G+E)

oder

Timbale Variation auf getriffelte Gemüse Veloutine,
Gemüse und Rösti 22,50€ (Veg)(E+G)

oder

Seeteufel-Medailon mit Sauerampfer-kruste, Saffransauce
Gemüse und Rösti 26,50€

Crème Brûlée an Birnen-Bereen-Confit 8,00€

oder

Kleine Käse Variation (FR)

Tages Menü II

Preis: 36€

Gebratene Pecorino mit Honig und Pistazien auf Tomaten-Balsamico
und Garten-Salat 14,50€

oder

Mit Boudin gefüllte Wachtel Supreme,
auf Rote Bete-Confit an Garten-Salat 16,50€

Schafelbraten vom Süddeutschen Ochsen in Arabica-Rotweinsauce,
Gemüse und Rösti 25,50€

oder

Geschmorte Kaninchenkeule auf Tomaten-Confit, Weißwein-Saffran-Sauce,
Gemüse und Rösti 26,50€

oder

Barbarie Entenbrust in Pflaumen-Pfeffersauce,
Gemüse und Rösti 25,50€

Mousse au Chocolat mit Calvados Apfel 8,00€

oder

Kleine Käse Variation (FR)