

Tages Menü I

Preis: 37:00€

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

oder

Gebratenes Makrelenfilet auf Gemüse Ratatouille
und Garten Salat 16,50€

oder

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

Artischocken-gerosteten Mandeln-Pecorino in Blätterteig,
Rote Beete-Sesamsauce, Gemüse und Rösti (E)(G)(L) 26,50€ (Veg)

oder

Aubergine-Butternut-Steinpilzen-Pecorino Timbale,
Apfelquittensauce, Gemüse und Rösti (E)(G) 26,50€ (Veg)

oder

Gebratene Seehechtloin in Weißwein-Tomaten-Estragon-Sauce,
Gemüse und Rösti 28,50€

Crème Brûlée & Wermouth-Birne 8,00€

Kleine Käse Variation (FR) 12.00€

Tages Menü II

Preis: 37;00€

Picandou, Steinpilze, Rucola 16,50€

oder

Mit Boudin gefüllter Wachtel Supreme
auf Granat-Sauerkraut, Garten Salat (1) 16,50€

oder

Martino' s gebeiztes Lach, Limette-Honig-rosmarindipp
auf Chicorée-Rucola-Rucolasalat 16,50€

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

oder

Barbarie Entenbrust in fruchtig-pikanter Rotwein-Sauce,
Rösti und Gemüse 26,50€

oder

Gebratene Lammhüfte mit Steinpilzen & Speck-Flakes,
Rotwein Rosmarin-Sauce, Gemüse und Rösti 26,50€

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

oder

Kleine Käse Variation (FR) 12,00€