

*Tages Menü I**Preis: 36€*

*Gebratene Pecorino mit Honig und Pistazien auf Tomaten-Balsamico
und Garten-Salat 16,50€**oder**Sautierte Seetefel Bäckchen in Safransauce, Zuckerschoten
an Garten-Salat 16,50€**oder**Tranche von dem gefüllten Tintenfischtube alla Trapanese,
auf mariniertem Löwenzahn, und Garten-Salat 15,50€*

*Steak von den Beluga Linsen und Pied de Mouton in Rotweinsauce,
Gemüse und Rösti 24,50€ (Veg.)(G+E)**oder**Timbale von der Rote Beete in Gemüse-Aronia Sauce,
Gemüse und Rösti 22,50€ (Veg)(E+G)**oder**Steak vom Thunfisch mit Quitten-Tomaten, kräftiger Fischfond,
Gemüse und Rösti 26,50€*

*Crème Brûlée an Rotwein-Birnen-Confit 8,00€**Tages Menü II**Preis: 36€*

*Martino's Entenleber Patè, Federweiße-Quitten,
Chilli-Croûtons und Garten Salat 15,50€**oder**Mit Boudin gefüllte Wachtel Supreme,
auf Rote-Gemüse an Garten-Salat 16,50€*

*Supreme vom Schwarzfederhuhn (Label Rouge) in Mandel-Mantel,
Tomaten-Safran-Sauce, Gemüse und Rösti 26,50€**oder**Hirsch-Ragout in Waldpilzen-Rotwein-Morellenfeuersauce,
Lauch-Kartoffelstampf und Gemüse 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)*