

Tages Menü I

Preis: 39,00 €

Crostino mit gratinierten Ziegenkäse an Kürbis-Caponata
mit gerosteten Mandeln und Garten-Salat (G) 16,50€ (Veg.)
oder

Mit Minze-Zitrusfrüchten gebeitztem Lachs auf mariniertem Fenchel,
Butternut-Limette an Garten-Salat 16,50€

oder

Aubergine-Involtino, mit Minze-Pesto auf
Ratatoiuille an Garten Salat (G)(E) 16,50€ (Veg.)

Medaillon von Quinoa, Grana Padana und Waldpilzen
auf getrüffelter Pilz-Weißwein-Sauce, Gemüse und Rösti (E)(L)
29,50€ (Veg)

oder

Beluga Linsen- Austernpilzen-Steak auf Rote Beete Velouté,
Gemüse und Rösti (E)(G) 26,50€ (Veg)

oder

Seehecht Loin mit Minze-Pesto in Weißwein-Safran-Sauce,
Gemüse und Rösti 31,50€

Ricotta Mousse auf Blutorange - Beeren-Grütze (L) 8,00€

Kleine Käse Variation (FR) 12.00€

Tages Menü II

Preis: 39,00 €

Krebs Cremesuppe mit Steinbeißer-Bäckchen (L)16,50€

oder

Coniglio Tonnato mit getrüffelten Austernpilzen
an Garten-Salat (L)16,50€

oder

Mit Enten Rillettes gefüllte Wachtel-Supreme in Speck-Mantel
auf Apfelquitte-Sauerkraut an Garten Salat (1) 16,50€

Barbarie Entenbrust mit Rotwein-Heidelbeeren-Sauce,
Gemüse und Rösti 28,50€

oder

Spezzatino aus der Hirschkalbskeule in Rotwein-Maronen-Kaffee-
Sauce, Gemüse und Batata-Lauch-Stampf 29,50

oder

Geschmorte Bäckchen vom Duroc-Schwein in Waldpilz-
Weißweinsauce,
Gemüse und Rösti 31,50€

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

oder

Kleine Käse Variation (FR) 12,00€