

VORSPEISEN.

Schwarzwurzelsuppe Blutwurstkräpfen	7,50
Ziegenjoghurtterrine Feigen Cassis Wildkräuter	12,50
Gerauchte Entenbrust Feldsalat Preiselbeeren Apfel-Chili-Chutney	13,00
Rindertatar Bratkartoffelsalat Walnussgremolata	16,00
½ Hummer glacierte Zuckerschoten Safranmayonnaise	18,50

HAUPTGÄNGE.

Hausgemachte Ricotta Spinat Tortellini Trüffelvelouté	14,00
Geschmorte Ochsenbacken Rote-Bete-Stampf Rotwein-Schalotten Meerrettich	20,00
Gegrillte Jakobsmuscheln Rahmspinat Trüffelvelouté	22,50
Seeteufelmedaillon Quinoarisotto Krustentierschaum	23,00
Moosalbtäler Rinderfilet Rübenpotpouri Schupfnudeln Specksegel Barolojus	26,00
Hirschkalbsrücken Selleriepüree Rosenkohl Granatapfeljus	27,00

DESSERTS.

Leckereien aus der Patisserie	10,50
Variation Rohmilchkäse	11,00