

MENU

SNACKS

WINTERSALAT
SPECK – PILZ – EI

KALBSMILKEN
WURZELGEMÜSE

BREMGARTNER BACHFORELLE
BEURRE BLANC – RETTICH – DILL

ERFRISCHUNG

DRY AGED POULETBRUST
TOPINAMBUR – SAUERKRAUT – LIEBSTÖCKEL

OBATZDA
LAUGE – MIXED PICKLES – KÜMMEL

BOSKOP APFEL
PETERSILIENWURZEL – OPUS BLANC

PRALINE

5 Gänge 160

6 Gänge 175

WEINBEGLEITUNG

6 Gläser 72 | 120

MITTAG À LA CARTE

VORSPEISEN

BLATTSALAT, HIMBEERE DRESSING, RANDEN, BIRNE, KERNE, CROUTONS 9

BLUMENKOHL SUPPE
HASELNUSS, ZITRONE 9

HAUPTGERICHTE

RINDSROULADE, SENFSAUCE, BÄRLAUCHSPÄTZLI, WURZELGEMÜSE 33

ZANDER, BEURRE BLANC, WILDERBROKKOLI, KARTOFFELSTOCK, MANDELN 38

KARTOFFELGNOCCHI, FRÜHLINGSGEMÜSE, STUNDENEI, KRÄUTERSAUCE 32

WEINEMPFEHLUNG 1DL

WEISSWEIN
CHARDONNAY ENTAE, SOMONTANA, SPANIEN 2021 12

ROTWEIN
EPISTEM N°3, ATLAN & ARISTAN 2014 12