

MENU 

SNACKS

GURKE

FENCHEL – YOGHURT – DILL

BREMGARTNER BACHFORELLE

SPARGEL – BÄRLAUCH – CHARDONNAY ESSIG

ZWIEBEL

LAUCH – PILZ – SANDDORN

ERFRISCHUNG

DRY AGED LUMA SCHWEIN

ROTKOHL – APFEL – ORANGE

SCHLOSSBERGER

BAUMNUSS – FEIGE – KÜMMEL

PASSIONSFRUCHT

HASELNUSS – SCHOKOLADE – KAROTTE

PRALINEN

MENU

4 Gänge
130

5 Gänge
150

6 Gänge
170

WEINBEGLEITUNG

4 Gläser
80

5 Gläser
100

6 Gläser
120

MITTAG À LA CARTE 

VORSPEISEN

RÖMERSALAT

Senfdressing – Käsecrème – Poulethaut

14

SAISONALE SUPPE

12

HAUPTGERICHTE

HAUSGEMACHTE TAGLIARINI

Rindsfiletstreifen – Schmorgemüse – Mojo Verde

45

BÜNDNER ALPENLACHS

Safranrisotto – Fenchel – Kräuter

38

RANDEN-RICOTTA-RAVIOLI

Röstzwiebeln – Meerrettich – Joghurt

36

DESSERT

PASSIONSFRUCHT

HASELNUSS – SCHOKOLADE – KAROTTE

24

HAUSGEMACHTER STREUSELKUCHEN

7

HAUSGEMACHTE GLACÉ / SORBET

5

Gerne geben wir Ihnen bezüglich der verschiedenen Sorten mündlich Auskunft.