

MENU

SNACKS

ENGEL'S TOFU

GURKE – ERBSEN – JOGHURT

SOT – L'Y – LAISSE POULETRÜCKENFILET

GRÜNER SPARGEL – MORCHELN – ESTRAGON

BRÜGGLI SAIBLING

RÜEBLI – FERMENTIERTER KNOBLAUCH – MISO BY PATRICK MARXER

ERFRISCHUNG

BLACK ANGUS OUTSIDE SKIRT BY LUMA

KRÄUTERPERLEN – GRÜNES - MALUNS

ROTSCHMIERE KÄSE

BIRNE – HASELNUSS – HONIG

RHABARBER

SAUERKLEE – MANDEL – KAFFIRBLATT

PRALINE

MENU

WEINBEGLEITUNG

4 Gänge

4 Gläser

130

48

5 Gänge

5 Gläser

150

60

6 Gänge

6 Gläser

170

72

MITTAG À LA CARTE

VORSPEISEN

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

9

WEISSE SPARGELCREMESUPPE

12

HAUPTGERICHTE

RINDS ENTRÉCOTE KNOCHENGEREIFT

44

POULETBRUST SUPRÈME

34

+ mit Frühlingsgemüse, Chimi Churry, Kartoffel

FISH & CHIPS MIT TZAZIKI

38

CHAMPAGNER RISOTTO MIT GRÜNEN SPARGEL, MORCHELN, ZITRONE

33

WEINEMPFEHLUNG

1DL

WEISSWEIN

HELDENSTÜCK, SCHLOSS LIESER, MOSEL 2020

15

ROTWEIN

EPISTEM N°3, ATLAN & ARISTAN 2014

12