

## MENU

### SNACKS

GURKE  
FENCHEL – YOGHURT – DILL

BREMGGARTNER 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	WEIN	WEINREISE	ALKOHOLFREI
4 Gänge 130	4 Gläser 80	4 Gläser 120	4 Gläser 40
5 Gänge 150	5 Gläser 100	5 Gläser 145	5 Gläser 50
6 Gänge 170	6 Gläser 120	6 Gläser 170	6 Gläser 60

## MITTAG À LA CARTE

### VORSPEISEN

RÖMERSALAT 14  
Senfdressing – Käsecrème – Poulethaut

SAISONALE SUPPE 12

DUO VOM SPARGEL 29  
Grüner und weisser Spargel – Kräutersalat – Hollandaise

### HAUPTGERICHTE

HAUSGEMACHTE TAGLIARINI 45  
Rindsfiletstreifen – Schmorgemüse – Mojo Verde

BÜNDNER ALPENLACHS 38  
Safranrisotto – Fenchel – Kräuter

RANDEN-RICOTTA-RAVIOLI 36  
Röstzwiebeln – Meerrettich – Joghurt