

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

CARPACCIO VOM ROASTBEEF

Marinierte Zwiebel | Ziegenkäse

ROAST BEEF CARPACCIO

Marinated onion | goat cheese

oder or

BURRATA

Kirschtomate | Basilikumpesto

BURRATA

Cherry tomato | basil pesto

oder or

CURRYKICHERERBSENSUPPE

Knoblauchcroûtons

CURRIED CHICKPEA SOUP

Garlic croutons

HAUPTGANG MAIN COURSE

COQ AU VIN

Paprika | Erbse

COQ AU VIN

Paprika | pea

oder or

KABELJAU

Weissweinsauce | Kartoffelpüree | Pimientos del Padron

COD

White wine sauce | mashed potatoes | pimientos del padron

oder or

KÄSESPÄTZLI

Schnittlauch

CHEESE SPAETZLI

chives

DESSERT

CRÈMESCHNITTE

CREAM SLICE

oder or

HAUSGEMACHTES EIS

HOMEMADE ICE CREAM

MO - SO 12.00 - 14.00 UHR

MON - SUN 12.00 AM - 2.00 PM

3-GANG 3-COURSE

inkl. 0.5l Wasser, ein Kaffee & ein Glas Wein
incl. 0.5l water, one coffee & a glas of wine

53.—
53.—

TASTING MENU

I

MOSAIK VON ZANDER UND LACHS

Kokosmilch | Wasabi

MOSAIC OF ZANDER AND SALMON

Coconut milk | wasabi

31.-

oder or

ARTISCHOCKENSALAT

Stracciatella | Erbse | Französisches Dressing

ARTICHOKE SALAD

Stracciatella | pea | french dressing

22.-

II

TAGLIOLINI

Schwarzer Trüffel | grüner Spargel

TAGLIOLINI

Black truffle | green asparagus

35.-

III

GESCHMORTES KALBFLEISCH

Fondantkartoffeln | Pinot Noir | Granatapfel

BRAISED VEAL

Fondant potatoes | Pinot Noir | pomegranate

49.-

oder or

ADLERFISCH

Federkohl | Fenchel | Meeresspargel

EAGLE FISH

Kale | fennel | sea asparagus

51.-

IV

ZITRONE

Meringues | Joghurt

LEMON

Meringues | yoghurt

17.-

oder or

SCHOKOLADENTRÜFFEL

Haselnuss | Gianduja

CHOCOLATE TRUFFLES

Hazelnut | Gianduja

18.-

Erleben sie unser Degustations Menu, welches tischweise serviert wird.

Unser Servicepersonal berätet sie gerne.

Experience our Tasting menu, which is served for the whole table

Our service staff will give you the best suggestions

4-GANG MENÜ 4-COURSE MENU

125.—
125.—