

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

LATTICH

Rauchlachs | Frischkäse

LETTUCE

Smoked salmon | cream cheese

oder | or

RINDSCARPACCIO

Rucola | Parmesan

BEEF CARPACCIO

Arugula | parmesan

oder | or

KARTOFFEL LAUCHCREMESUPPE

POTATO LEEK CREAM SOUP

HAUPTGANG MAIN COURSE

KALBSBRATEN

Kartoffelstock | Wurzelgemüse

BRAISED VEAL

Mashed potatoes | root vegetables

oder | or

LACHS

Jasminreis | Mangold

SALMON

jasmine rice | Swiss chard

oder | or

WILDPILZ-RISOTTO

Rosmarinöl

WILD MUSHROOM RISOTTO

Rosemary oil

MI - SO | 25. Februar bis 01. März | 12.00 – 14.00 UHR
WED - SUN | 25. February to 01. March | 12.00 - 14.00 PM

2-GANG
2-COURSE

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

54.—

CHEF'S CHOICE

WINTERSALAT

Kürbis | Granatapfel | schwarzer Trüffel

WINTER SALAD

Pumpkin | pomegranate | black truffle

22.—

OCHSENSCHWANZCONSOMMÉ

Ravioli | Schwarzwurzel

OXTAIL CONSOMMÉ

Ravioli | black salsify

28.—

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI

Schwarzer Trüffel

HOMEMADE TAGLIOLINI

Black truffle

48.—

WOLFSBARSCH

Pachino Tomate | Endivien | Oliven

SEA BASS

Pachino tomatoe | endive | olives

58.—

KALBSKOTELETT

Sellerie | Lauch

VEAL CHOP

Celeriac | leek

58.—

DER APFEL

THE APPLE

18.—

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.
All prices incl. 8.1 % VAT.