



WEINSTUBE

## VORSPEISEN & LEICHTE GERICHTE

### **Nüsslisalat – 16**

Geröstete Kerne | Senf-Dressing | knuspriger Speck | fermentiertes Eigelb  
Orangen-filets | Alpsbrinz

### **Salat-Bouquet – 11**

Blattsalat | Gemüse-Streifen | Kräuter | Kerne | Früchte

### **Weisser Badische Spargel – 16**

Onsen-Ei | Haselnuss | Vinaigrette

### **Suppe – 12**

frisch | saisonal | cremig | wärmend | aromatisch | raffiniert

### **Handgeschnittenes Angus-Filettatar – 22 / HG 46**

klassisch mariniert | frischem Wachtelei | geröstete Brioche

## PASTA & MEDITERRANE KLASSIKER

### **Hausgemachte Kalbs-Angolotti – 37**

Calvados-Jus | Parmesan-Espuma | Schwarzer Perigord-Trüffel | Haselnuss

### **Caponata – 36**

Sizilianisches Gemüse | Pinienkerne | Gnocchi | Paniertes Onsen-Ei

### **Schwarzes Tintenfisch-Risotto – 38**

Knuspriger Tintenfisch | Pistazien | Haselnuss

## FISCH & FLEISCH

### **Fangfrischer Fisch – 54**

Fregola Sarda | Baba-ganoush | Forellenkaviar | Yuzu-Perlen-Vinaigrette

### **Cordon Bleu**

Schwein – 38 | Kalb – 46

Gruyère | Pommes frites | Gemüse-Variation

### **Stroganoff «du Chef» – 58**

Rindsfiletwürfel | Stroganoff-Sauce | Wodka | Hausgemachte Tagliatelle | Gemüse-Variation

### **„Low & Slow 24 h“ – 46**

Short Ribs | BBQ-Reduktion | Folienkartoffel | Crème fraîche

### **Der Perlhuhn-Brust– 39**

Portwein-Jus | Tessiner-Polenta | Karamellisierte Schalotten | Kumquats