

ZUM STARTEN | TO START

APERO-TIME

Unsere **TRILOGIE**:
Oliven-Tapenade | Charcuterie-Mix | Burrata mit "tomatada" 28

Our trilogy to share:
Olive tapenade | Sausage mix | Burrata with "tomatada"

Pata Negra-Schinken mit knusprigen Brotchips | Pata Negra ham & crispy bread chips 32

Avocado mit Gemüsevinaigrette, Granatapfel und Kernen 17
Avocado with vegetables vinaigrette, pomegranate and other seeds

Nüsslisalat mit Eierschwämmli und Maroni an Himbeerdressing 19
Lettuce with chanterelles, chesnuts and a raspberry dressing

Burrata Mozzarella mit Perretti-Tomaten und Babysalat (+ Pata Negra: + 14) 22 | 29
Burrata Mozzarella with cherry tomatoes and baby salad

Kürbis-Cremesuppe mit einer Ochsenfleischpraline | Pumpkin soup and a beef praline 17

Jakobsmuscheln auf Blumenkohlpuée mit Eierschwämmli und Vanille-Chili-Butter 28 | 49
Scallops with mashed cauliflower, chanterelles and butter with vanilla and chilies

Garten-Risotto mit Kichererbsen | Garden risotto with chick peas 26 | 36

Kürbisrisotto mit Eierschwämmli | Pumpkin risotto with chanterelles 28 | 38

Hirsch-Entrecôte mit Wachholderjus, Rotkraut und feinen Spätzli 52
Venison with red cabbage and spätzli

VOM GRILL | FROM THE GRILL

Oktopus | Octopus 39

Hummer-Tails | Lobster-Tails 42

Kalbskotelett in feinen Tranchen | veal chop 350g| 59

Hereford Entrecôte in feinen Tranchen | Beef Sirloin Steak in slices 250g| 56

Rindsfilet-Médallions | Beef tenderloin medallions 220g| 47

BEILAGEN | SIDE DISHES

Frischer Spinat 9 fresh spinach | Grillgemüse 9 grilled vegetables | Kartoffelpüree 10 mashed potatoes
Pommes Frites 9 french fries | Rosmarinkartoffeln 9 roasted baby potatoes
Risotto/Safranrisotto 10 risotto/saffron risotto ||| Jus 7 gravy | Kräutersauce/Knoblauchsauce 6
herb sauce / garlic sauce

BANKETTE | EVENTS | CATERING | TAKE-AWAY | HOME SERVICES | GUESTHOUSE
ESSEN | GENIESSEN | LACHEN | LEBEN | REDEN | TRÄUMEN