

SAISONALES

DIESE KARTE IST IMMER IN BEWEGUNG. WIR TAUSCHEN NORMALERWEISE EINMAL DIE WOCHE, MANCHES ABER AUCH ÖFTER, MANCHMAL DÜRFEN EINZELNE GERICHTE, WENN SIE SEHR BELIEBT SIND UND DER MARKT ES HERGIEBT, AUCH ETWAS LÄNGER BLEIBEN.

VORSPEISE

Forelle und Spargel

Geräuchertes Forellenfilet auf lauwarmem Salat von zweierlei Spargel
mit frischen Erdbeeren und hausgemachtem Basilikum Pesto

19,50

DAVOR, DABEI, DANACH

Hausgemachte Aioli, marinierte Oliven und eine kleine Brotvariation

12,50

Reicht auch für zwei als kleiner Brot Gang vorweg oder dazwischen

HAUPTGÄNGE

Erbsen Gransole, Spargel und cremiger Burrata

Erbsenravioli mit 3-erlei von der Erbse, gebratenem Spargel und
extra cremigem Burrata di Buffala der Firma Büffel Bill vom Bodensee

28,90

Seesaibling und Spargel Risotto

Filet vom Seesaibling an Spargel-Risotto und in Steinpilzbutter sautiertem Meeresspargel mit Rhabarber

32,90

Poulet Noir Fermier aux truffes

Brust vom Label Rouge Schwarzfederhuhn mit Perigord Trüffel und Salzbutter unter der Haut
an Fregola Sarda, gebratenem grünen Spargel und Hollandaiseschaum

36,90



MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Spargelcremesuppe mit Petersilien Öl

Gebratenen Spargelchips, Trüffelcroutons und Trüffelstaub

15,90

Lackierter Seesaibling

sanft pochiert auf lauwarmem Salat von Meeresspargel und Rhabarber mit Butterschaum

19,90

Lammrücken unter der Bärlauch-Olivenkruste

an Schwarzwurzeln in Rahm und gebackenen Kartoffel-Parmesankeulchen

36,90

Geflämmter Morbier

Französischer Kuhmilchkäse mit der charakteristischen Ascheschicht in der Mitte, leicht gebläht auf geröstetem Butterbrioche mit zweierlei vom Apfel und schwarzen Walnüsse

15,90

Eierlikör-Panna-Cotta und Rhabarber-Vanille-Coulis

unter der Sabayonehaube getoppt mit gepoppter Blütenhirse

16,50

5 GÄNGE 96,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 40,00/PERSON

