

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

Spargelcremesuppe

mit gebratenen Spargelchips und Petersilien Öl 11,50

mit Trüffelcroutons und Sommertrüffelspänen 15,90

DAVOR, DABEI, DANACH

Olivenöl-Meersalzbutter, marinierte Oliven und Wurzelbrot 12,90

Reicht auch für zwei als kleiner Brot Gang vorweg oder dazwischen

HAUPTGÄNGE

Frische Spargelravioli

In leichtem Spargelrahm mit zweierlei gebratenem Spargel Zuckerschoten und Tomatenflocken 26,90

Steinbeißer Morchelrahm und Spargel

Frisches Steinbeißer Filet an Morchelrahm mit sautiertem weißem Spargel, Kräuterkartoffeln und halbtrockneten Kirschtomaten 31,50

Pyrenäen Lamm

Geschmorte Lammschulter in Nussbutter gebraten an weißer Blumenkohlcreme, gebratenem grüner Spargel und Bärlauch Gnocchi 32,50

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Gegrillter weißer Spargel im Schnittlauch Crêpe

an Béarnaise-Espuma, Serranocrunch und geriebener Belper Knolle

17,90

Jakobsmuschel auf Spargel Risotto

mit Bärlauch und Piemonteser Haselnüssen

19,90

Filet vom Charolais Rind an Trüffeljus

mit gefüllten Pfifferlingsgnochi, sautierten Mairübchen und jungen Erbsen

38,50

Tommlette de Savoie

Kuhmilchkäse aus dem Savoyen von Maître Phillipe et filles, Mango mit Piment de Espelette,
hausgemachtem Gazpacho Sorbet mit Epoisses-Schaum und grünem Rhabarberjelly

17,50

Dreierlei von der Erdbeere

Halbgefrorenes Erdbeer-Schnittchen mit Pistazien an hausgemachter Erdbeer-Mascarponeeiscrème
und frischen Erdbeeren mit geflammter Baiser Haube

16,90

5 GÄNGE 98,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 40,00/PERSON