

UNSERE KLASSIKER

AUSSER BEI DEN DESSERTS BLEIBEN DIE GRUNDZUTATEN MEIST DIE GLEICHEN
BEILAGEN UND ZUBEREITUNG VAREIEREN JE NACH JAHRESZEIT

SUPPE UND VORSPEISEN

Tomate und Parmesan

Ein Sockel aus Tomatencreme von sonnengetrockneten Tomaten mit marinierten Kirschtomaten, Rohschinkencrunch und knusprigen Brotchips angegossen mit cremigem Parmesansüppchen

16,50

Duett vom Ziegenkäse

Ziegenkäsepraline im gerösteten Kürbiskernmantel an gepickeltem Mairübchen mit Rhabarber Gel und gebackener Ziegenkäse mit Tomatenmarmelade

19,90

Lauwarmer Salat von „Spargelnudeln“

an geflammtem Rhabarber mit Radieschen und Flocken von gerösteten Macadamianüssen

19,50

Hausgemachte Maultäschle, Spargel und Trüffel

Kalbfleischmaultäschle an lauwarmer Kartoffel-Senfcreme mit geröstetem Zwiebelknusper, zweierlei Spargel und Trüffelspäne

22,90

HAUPTGÄNGE

Ochsenbacken

Sanft geschmorte Ochsenbacken mit Portwein-Perlzwiebeln,
glacierten Vanille-Möhren und cremigem Kartoffelpüree mit Panko-Zwiebel-Knusper 32,50

Pyrenäen Lamm und Artischocke

Geschmorte Lammschulter auf Tomaten-Pilz-Sugo mit confierten Artischockenherzen,
grünem Spargel und knusprigen Kartoffelcroutons 36,90

DESSERT

Ananas Süßer Basilikum und Schokolade

Carpaccio von der geblähten Ananas mit Honig-Basilikum-Pesto, Ananas Gel
und cremigem Schokoladensorbet 16,50

Crème-Brûlée Rhabarber und Erdbeere

Hausgemachte Crème Brûlée mit einem Hauch Orange an mariniertem Rhabarber,
einem Coulis von Mara de Bois Erdbeeren aus dem Rhonetal und erfrischendem Rhabarbersorbet 16,50