

SAISONALES

DIESE KARTE IST IMMER IN BEWEGUNG. HIER WIRD IMMER WAS GETAUSCHT, IST WAS AUFGEGESSEN
WIRD ES DURCH WAS ANDERES MINDESTENS GENAUSOLECKERERES ERSETZT

APERÖ-EMPFEHLUNG

VOLÉE SALTO

-alkoholfrei-

5cl Vollée, 2cl Verjus, eine Prise Meersalz und Thomas Henry Pink Grapefruit

-Eine erfrischende Kombination aus Grapefruit, einer Prise Salz und einem Hauch Säure-

13,90

DAVOR, DABEI, DANACH

Oliven-Schafskäse-Dip mit hausgemachtem Basilikum Öl, Kalamata-Oliven und lauwarmem Fladenbrot 12,90

HAUPTGÄNGE

Zander auf Rieslingkraut

Gebratenes Zanderfilet auf Rieslingkraut mit geschmolztem weissen Pfirsich,
Belugalinsen-Beurre-Blanc und Kartoffel Croutons

34,90

Pasta Parmesan und Pfifferlinge

Frische Pasta in Parmesancreme mit gebratenen Pfifferlingen und hausgemachtem Pesto

28,50

Vorspeise 19,90

MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

Lachstatar vom Schottischen Label Rouge Lachs

auf gebackenem Kartoffelriegel und lauwarmem Salicornia Salat
mit Avocado-Limonen-Mayonnaise und Wildlachskaviar

18,90

Bruschetta Tarte mit Endivie und Kirschtomate

Auf sommerlicher Parmesancreme mit hausgemachter Salsa Verde und etwas Belper Knolle

16,90

Hirschrücken mit Piemonteser Haselnusskruste

auf gerösteter Kohlrabi Creme mit frischen Pfifferlingen und
in Steinpilzbutter geschmelzten Steinpilz Tortelloni

42,50

Blue Stilton und Zwetschge

Edelschimmelkäse aus England mit Pflaumenmus, geschmelzten Zwetschgen,
Sorbet von Birne, Limette und Basilikum an Salzteigcrackern

16,50

Frische Beeren und Joghurt Pannacotta

Frische Beeren auf einem Ring aus Joghurt Pannacotta mit Tonkabohnen Mousse,
Zitronenmelisse und Kokos -Rumsorbet

16,90

5 GÄNGE 105,00 /PERSON

WEINREISE 5 GÄNGE 45,00/PERSON