

# SAISONALES

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

## APERITIF EMPFEHLUNG

### *CAMPARI AMALFI*

5cl Campari auf Eis, 10cl Goldberg Bitter Lemon und etwas Pink Grapefruit

13,50

## DAVOR, DABEI, DANACH

Tomaten-Feta-Dip mit Ofen-Oliven und lauwarmem Fladenbrot

12,90

## HAUPTGÄNGE

### ***Garnelen-Tagliatelle und Hummerbisque***

Frische Tagliatelle an Hummerbisque mit Wildfang Rotgarnelen, gebratenem grünen Spargel und knackigen Zuckerschoten

29,50

Vorspeise 18,90

### ***Waldpilzravioli in Steinpilzrahm***

mit frischen Pfifferlingen und Steinpilzen, geschmorten Radieschen und Gartenkresse

28,90

# MENÜ

Portionsgrößen dem Menü angepasst

## ***Atún, fresas albahaca y piñones***

Thunfisch an Melone mit Basilikum Öl, Erdbeer-Coulis, Yoghurt und gerösteten Pinienkernen  
\*\*\*

19,90

## ***Tessiner Polenta***

Cremige Polenta an Tatar von halbtrockneten Tomaten, Petersilien Öl und Brotchips  
\*\*\*

17,50

## ***Zweierlei vom Rebhuhn***

Rebhuhn Brust im Parmaschinken Mantel und Ragout von der Rebhuhn Keule mit Steinpilzen  
an zweierlei von der Artischocke, frischen Pfifferlingen und gebackenen Steinpilzgnocchi  
\*\*\*

37,50

## ***Käsebrot 2.0***

Pumpernickel mit Frischkäse, Radieschen, Mimolettespänen und Trüffellocken  
\*\*\*

15,90

## ***Panna Cotta Tartelette***

mit Aronia-Staub, zweierlei von der Zwetschge und Mascarpone-Tonkabohnen-Eiscreme

16,50

**5 GÄNGE** 102,00 /PERSON

**WEINREISE 5 GÄNGE** 45,00/PERSON