



Vorspeisen/Zwischengerichte

Milchkalbstafelspitz
mit mediterraner Salsa und sommerlichen Salaten

14

Bries vom Tiroler Milchkalb Kohlrabi, Aprikose und grüner Spargel

17

Bretonische Makrele mit Bohne, Birne, Rauchmandel

16

Forelle mit Radieschen, fermentierten Honig und Kresse

16

Cremesüppchen von Pfifferlingen mit gebackener Lammschulterpraline

9.50

Hauptgerichte

Rehrücken Sellerie, Birne, Preiselbeere, Samthaube

35

Weideochsenfilet mit Mais, Gewürzgurke und Süßkartoffel

35

Schwarzfederhuhn mit Petersilienwurzel, Stundenei, Spargoli und Pfifferlingen

29

Entenbrust mit Kürbis, Quitte und Marone

29

Filet vom Steinbutt mit Wurzelgemüse, Pumpernickel und Miesmuschel

33



Dessert

Schafsjoghurt
mit Himbeere, Knäckebrot und Weizengras

11

Schokolade- Pfeffer- Bergamotte

11

Karotte mit Ziegenkäse und Kräutersorbet

11

Bircher Müsli
Joghurt, Apfel, Haselnuss, Hafer

11

Auswahl hausgemachter Eis und Sorbets

2.50
pro Kugel



MENÜ

Hiramasa Kingfish mit Fenchel, Algen und jodigen Aromen

16

Bretonische Makrele mit Bohne, Birne, Rauchmandel

16

Filet vom Steinbutt Wurzelgemüse, Pumpernickel, Miesmuschel

16

Tiroler Milchkalbsbries mit Kohlrabi, Aprikose und grüner Spargel

17

Weideochsenfilet mit Mais, Gewürzgurke und Süßkartoffel

35

Rohmilchkäse von Affineur Waltmann

15

Schokolade- Pfeffer- Bergamotte

11

Menü, komplett, ab 2 Personen

85

5-Gang Menü mit Dessert oder Käse

73

4-Gang Menü mit Dessert oder Käse

63

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3- Gang Überraschungsmenü mit Wein

65

3- Gang Überraschungsmenü ohne Wein

53

4-Gang vegetarisches Überraschungsmenü

48

Die Menügänge können ausschließlich aus dem Menü gewählt werden nicht aus der a la carte Karte