

Vorspeisen

Suppe des Tages
9.90

Caesar - Salat
mit Parmesan, Speck und Knoblauch-Croutons
14.90

Nüsslisalat mit Humus, Kichererbsen,
Granatapfel Vinaigrette und Zwergorange
16.90

Hausgeräucherter Wildschweinschinken
mit Rote Beete, Ziegenkäse Praline und
Walnusskrokant
19.90

Tartar vom Bodensee Saibling mit Buttermilch –
Spinat Emulsion und Gewürzschäum
24.-

Thunfisch Tataki mit Yuzu - Blutorangen Eis
Ponzu Vinaigrette, Wakame Algensalat und Cilli
26.50

Variation vom Qualivo Schwein, knuspriger
Schweinebauch und Krokette vom Bäckchen
mit weißen Bohnen und Gremolata
22.50

Hauptgänge

Kalbssteak auf Morcheln, Totentrompeten
und Zuckerschoten an Cognac-Pilzrahmsauce
mit hausgemachten Spätzli
44.-

Rindsfilet mit grünem Pfefferschäum
wildem Broccoli, Kohlrabi und Kartoffelstroh
48.-

Orientalische Lammvariation, Rücken auf
Auberginen Bulgur und geschmorte Keule im
Brioche mit Gewürzjoghurt und Koreander
45.-

Rindsfiletwürfel an Cognacsauce mit
rosa Pfeffer und Fettuccine
44.-

Heilbut an Zitronenschäum
Broccoli Tartar, Mandelvinaigrette
und Fondant Kartoffeln
44.-

Lebendfrische Forelle aus dem Brunnen
in Olivenöl gebraten, Knoblauch,
getrockneten Tomaten, Kartoffeln und Artischocken
38.-

Piccata von Kohlrabi an Tomatenvinaigrette
auf wildem Broccoli, Fettuccine und Balsamico
(Vegetarisch)
33.-

Süßkartoffeln mit Ras el-Hanout, Humus,
marinierte Kichererbsen und Cili Vinaigrette
(Vegan)
33.-

Ihr Küchenchef Gerd Saremba

Alle Hauptgerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich! Alle Beträge verstehen sich in Euro, inklusive 19% MwSt und Bedienung

bei Lebensmittelunverträglichkeit verlangen sie unsere Allergienkarte