

SPEZIALITÄTEN - KULINARISCHE GLANZLICHTER

| | |
|---|-------|
| Hummersuppe mit Jakobsmuschel | 16 |
| Rettich Carpaccio mit eingelegten Kirsch-Tomaten | 15 |
| Geräucherte Entenbrust mit Winter-Apfelsalat an Meerrettichsauce | 24 |
| Hausgemachte Kartoffelgnocchi auf Blattspinat mit Taleggiosauce | 25/18 |
| Gebratene Wolfsbarschfilets auf Randen-Venere-Reis mit Zitronengrassauce und Lauchstroh | 38/29 |
| Rindsfiletmedaillon an Szechuan-Pfefferjus mit Süsskartoffelpüree und glasiertem Gemüse | 48/39 |
| Zartes Kalbssteak auf sautierten Pilzen mit Balsamicosauce dazu Serviettenknödel und Wirsingköpfler | 52/44 |
| Trüffel-Schnitte mit Mandarinen | 11 |

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Fleischdeklaration
Ente (Frankreich), Rind und Kalb (Schweiz)

Fischdeklaration
Fisch: Herkunft aus nachhaltiger und artgerechter Fischerei
Jakobsmuschel (Mittelmeer), Wolfsbarsch (Griechenland)

WEIN EMPFEHLUNG

| | | |
|-----------------------------------|--------|-------|
| Weisswein | 1 dl | 9.90 |
| Bourgogne Blanc AOC 2015 | 7.5 dl | 65.00 |
| Chardonnay | | |
| Burgund, Frankreich | | |
| Rotwein | 1 dl | 9.50 |
| Laurona DO Montsant 2010 | 7.5 dl | 60.00 |
| Garnacha, Carinena, Syrah, Merlot | | |
| Priorat, Spanien | | |
| René Barbier | | |