

À LA CARTE

SALATHERZEN MIT SÜSS-SAUREM KÜRBIS UND ZIEGENKÄSE UND TOPINAMBURCHIPS G M O 9,80

BIO ENTENLEBERPARFAIT MIT BRIOCHE, KUMQUATS UND ERDNÜSSEN A G E 12,50

SASHIMI VON DER LACHSFORELLE & GELBFLUSSMAKRELE MIT FENCHEL UND ZITRONE D F O 15,90

MARINIERT & GEBACKENE CHILI-BLUNZN MIT PAPRIKAMARMELADE & KRAUTSALAT A C O 8,90

BEEF TATARE MIT WACHTELEI UND KNUSPRIGEM ZWIEBELBROT A C D F G M O 13,80

SÜLZCHEN VON DER LACHSFORELLE AUF KAVIAR-RAHM C G M O 14,90

CARPACCIO VOM SIMMENTALER RIND MIT KNUSPRIG GEBACKENEM EI C G M O 16,50

OFENWARMER KALBSKOPF MARINIERT UND GEBACKEN MIT SAUCE GRIBICHE C G M O 12,90

.

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE MIT MARONI UND CHIPS A C G L O 6,90

RINDSSUPPE MIT FRITTATEN ODER LEBERKNÖDEL A C G L O 4,90

FISCHSUPPE VOM SÜSSWASSERFISCH MIT SARDELLENTOST UND SAFRAN A G 12,90

.

GRAMMEL- & CHILI-FLEISCHKNÖDERL AUF SPECKKRAUT A C O 12,50

KALBSBEUSCHERL MIT TOPFEN-SERVIETTENKNÖDEL UND WACHTELEI A C G 13,90

DIM SUM MIT KALBSBRIES, FLUSSKREBSEN IM LEMONGRASS-FONDS A B O 16,80

GEBRATENER OKTOPUS MIT SAFRAN, FENCHEL UND FREGOLA A C G O R 15,90

.

KÜRBIS-CURRY MIT PAK CHOI UND BOHNEN A C G O R 16,00

KALBSVÖGERLGULASCH MIT BUTTERNOCKERL A C G O R 19,80

GEBRATENER EISMEERSAIBLING MIT ZITRONEN-SCHWARZWURZELN UND GNOCCHI A C G 26,00

BRATL VOM DUROC SCHWEIN MIT SENFGURKEN, GRAMMELKNÖDEL, SPECKKRAUT A C F G O 19,50

GLACIERTE KALBSLEBER IM SCHALOTTENSAFT MIT PÜREE & VANILLE-APFEL COX ORANGE G 18,90

BRUNNERS ZWIEBELROSTBRATEN MIT ERDÄPFELPÜREE A C G O 24,00

GESCHMORTER BRUSTKERN MIT ROSMARIN-POLENTA, GLACIERTEM GEMÜSE L M G 19,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB AUS DER PFANNE MIT ERDÄPFEL-VOGERLSALAT A C G L M O 20,50

.

COUVERT: 3,50

Allergeninformation:

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Käse, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, Hülsenfrüchte, R – Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben, exklusive Trinkgeld.

ROTISSERIE

RIND / BEEF

MATU - DAS 8 WOCHEN GEREIFTE SIMMENTALER RIND MIT ERDÄPFELGRATIN	29,00
DREIERLEI GEMÜSE	4,50

GEFLÜGEL

KNUSPRIGE UNWIDERSTEHICHE ENTE MIT ERDÄPFELKNÖDEL	24,00
CHILI-KRAUT	3,00
SPECK-KRAUT	3,00
CURRY-LINSEN MIT PAK CHOI	4,50



MENÜ

SÜLZCHEN VON DER LACHSFORELLE AUF KAVIAR-RAHM C G M O 14,90

ERDÄPFELRÖSTI MIT TRÜFFELSCHAUM, SPINAT UND GEBACKENEM EI A C O 14,--
MIT SCHWARZEM TRÜFFEL 24,--

ZART ROSA GEBRATENER REHSHLÖGL MIT GRIESSKNÖDERL UND KOHLSPROSSEN A G O 28,00

MARONI À LA MIRO A C E G 9,50

3 GÄNGE € 49,-- | 4 GÄNGE € 59,--

COUVERT € 3,50