

À LA CARTE

GILLARDEAU AUSTERN I DAS STÜCK R 4,00

FRÜHLINGSSALAT MIT SPARGELSPITZEN UND ZIEGENLABNE G M O 12,90

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

MARINIERTER & GEBACKENER CHILI-BLUNZEL MIT PAPRIKAMARMELADE & KRAUTSALAT A C O 8,90

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

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

MARINIERTER UND KNUSPRIGER SCHWEINSOHREN MIT SCHNECKENRAGOUT A R 13,50

ENTENFRÜHLINGSROLLE MIT SOJA-INGWER-VINAIGRETTE UND RETTICHESALAT A O F R 12,90

.

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE MIT TOPFENNOCKERL G L O 6,90

BOUILLABAISSE VON FLUSSKREBSEN MIT SARDELLENTOST UND SAFRAN B G O 14,90

.

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

DIM SUM MIT KALBSBRIES, FLUSSKREBSEN IM LEMONGRASS-FONDS A B O 16,80 | 21,00

GEBRATENER OKTOPUS AUF BÄRLAUCH MIT ARTISCHOCKEN-TOPINAMBUR GRÖSTL A C G O R 16,90 | 19,50

.

KNUSPRIG GEFÜLLTE ERDÄPFEL MIT BÄRLAUCH UND WACHTELEI C F O 16,90

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

GLACIERTE KALBSLEBER MIT ERDÄPFELPÜREE, QUITTE UND RÖSTZWIEBEL 18,90

BRUNNERS ZWIEBELROSTBRATEN MIT ERDÄPFELPÜREE A C G O 24,00

GESCHMORRTE LAMMSTELZE MIT ROSMARIN-POLENTA UND FRÜHLINGSGEMÜSE G O M L 19,80

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

ROTISSERIE

RIND / BEEF

MATU - DAS 8 WOCHEN GEREIFTE SIMMENTALER RIND MIT ERDÄPFELGRATIN	29,00
DREIERLEI GEMÜSE	4,50
ZART ROSA GEBRATENES KALBSHOCHRIPPENSTÜCK MIT SPINAT UND GETRÜFFELTEM ERDÄPFELPÜRREE	35,00

GEFLÜGEL

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



Harry rockt die Ente!

MIT EINEM GLAS BESTEM PINOT NOIR

HARRY'S ENTEN-BURGER A C F 15,90

FRÜHLINGSSALAT MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST UND GEBACKENEM KALBSBRIES A C G M O 18,90

ENTEN-CONSOMMÉ MIT DIM SUM UND SHIITAKE-PILZEN A F 12,50

BIOENTE VON SALLMANNSHOFER MIT ROTEM ZWIEBELKRAUT UND QUITTE O 28,00

CREMESCHNITTE MIT EIERLIKÖRMOUSSE
UND EINGEMachten MIEZE SCHINDLER ERDBEEREN A C G 12,90

4 GÄNGE € 59,-- | 5 GÄNGE € 69,--

COUVERT € 3,50