

À LA CARTE

FRÜHLINGSSALAT MIT SPARGELSPITZEN, SPARGELMOUSSE UND PASSIONSFRUCHT-VINAIGRETTE G M O 15,90

SASHIMI VON DER LACHSFORELLE & GELBFLUSSMAKRELE MIT FENCHEL UND ZITRONE D F O 16,90

MARINIERTE & 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

CARPACCIO VOM SIMMENTALER RIND MIT EIERSCHWAMMERL-EIERSPEIS C G M O 17,00

MARINIERTE UND KNUSPRIGE SCHWEINSOHREN MIT SCHNECKENRAGOUT A R 13,50

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

.

SPARGELSCHAUMSUPPE MIT KRÄUTERCROUTONS G L O 8,00

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

.

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 | 21,00

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

GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTE AUF FRÜHLINGSGEMÜSE UND EIERSCHWAMMERL A C G L 16,90

.

STECHFRISCHER MARCHFELDER SPARGEL MIT ZITRONENVERBENE-HOLLANDAISE C G O 16,90

KNUSPRIG GEFÜLLTE ERDÄPFEL MIT STEINPILZEN, SPARGELSPITZEN UND WACHTELEI C F O 22,00

EIERSCHWAMMERLGULASCH MIT TOPFEN-SERVIETTENKNÖDEL UND WACHTELEI C F O 19,50

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

GLACIERTE KALBSLEBER MIT SCHALOTTEN, RHABARBER UND ERDÄPFELPÜREE G 18,90

BRUNNERS ZWIEBELROSTBRATEN MIT ERDÄPFELPÜREE A C G O 24,00

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

GEFLÜGEL

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

MENÜ

CERVICHE VON DER GELBFLOSSENMAKRELE
UND LACHSFORELLE MIT GRÜNEM SPARGEL D O 21,00

GERÄUCHERTE ENTENBRUST MIT LEBER UND GEBACKENES KALBSBRIES A C 19,50

HEILBUTT AUF ZITRONEN-SPARGEL D G 29,00

ZART ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN
MIT STEINPILZEN UND POLENTA G 38,00

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

4 GÄNGE € 59,-- | 5 GÄNGE € 69,--

COUVERT € 3,50