

## Apéritif

Apple Tonic – Gin mit Apfel und Zitrone	0,2 l	6,50
Apérol Spritz	0,25 l	6,00
Hauscocktail alkoholfrei	0,25 l	5,50

## Saison Menü

**Hausgebeizter Glen Douglas Lachs**  
gelbe Bete | Zitrusvinaigrette | Zupfsalat

**Millefeuille vom Sellerie**  
Zitrone | Schalotte

**Gebratener Pulpo** | Chorizo | Apfel

**Flanksteak vom irischen Weiderind** | Trüffeljus |  
Espuma vom 25 Monate gereiften Grana Padano | Sellerie | Kartoffelpüree

**Passionsfruchtriegel mit Mandarinsorbet**  
(Riegel aus Cheesecake | Passionsfrucht | Weißer Schokobrownie)

3 Gang € 53 (Lachs | Rind | Dessert)  
4 Gang € 68 (+ Sellerie)  
5 Gang € 83

## Vegetarisches Menü

**Kürbis- Zitronengrassuppe** mit Kernen und Öl

**Millefeuille vom Sellerie**  
Zitrone | Schalotte

**Kräuterravioli**  
Parmesansahne | Kirschtomaten

**Passionsfruchtriegel mit Mandarinsorbet**  
(Riegel aus Cheesecake | Passionsfrucht | Weißer Schokobrownie)

3 Gang € 38  
4 Gang € 53

## À la carte

### Vorspeisen

	€
<b>Kleiner gemischter Salat</b> <i>Gemischte Blattsalate mit Hausdressing und Kernen</i>	7,50
<b>Hausgebeizter Glen Douglas Lachs</b> gelbe Bete   Salzzitrone   Zupfsalat	13
<b>Gebratener Pulpo</b>   Chorizo   Apfel	15
<b>Kürbis- Zitronengrassuppe</b> mit Kernen und Öl	10

### Hauptgänge

<b>Cordon-Bleu vom Duroc Schwein</b> mit Krustenschinken und Bergkäse gefüllt   frische Pommes	25
<b>Flanksteak vom irischen Weiderind</b>   Trüffeljus   Espuma vom 25 Monate gereiften Grana Padano   Sellerie   Kartoffelpüree	31
<b>Gesottener Tafelspitz vom Simmentaler Rind</b>   Meerrettichsoße   rote Bete   Kartoffelpüree	24
<b>„Italienischer Rostbraten“</b> Roastbeef vom piemonteser Charolais Tropea-Zwiebeljus     Brokkolini   Pommes	30
<b>Kräuterravioli</b> Parmesansahne   Kirschtomaten	19
<b>Ragout vom Frischling aus heimischer Jagd</b> Apfelrotkraut   Spätzle	26
<b>Skreifilet mit Safran</b>   Chorizo-Hummersoße   mildes Rahmkraut   Butterkartoffeln	34

*Jede Umbestellung € 1,50 – pro Tisch maximal 5 verschiedene Hauptgerichte  
Kleine Portion – € 3,-*

## Desserts

<b>Schokoladentarte   Vanilleeis   Salzkaramell   Mandarine</b>	12
<b>Passionsfruchtriegel mit Mandarinsorbet</b> (Riegel aus Cheesecake   Passionsfrucht   weißem Schokobrownie)	12

## Spirituosen und Süßweine

Prinz alte Haselnuss	2cl	4,50
Prinz alte Haus-Zwetschge	2cl	4,50
Prinz alte Marille	2cl	4,50
Prinz alte Wald-Himbeere	2cl	4,50
Prinz alte Williams Birne	2cl	4,50
Prinz alter Bodensee Apfel	2cl	4,50
Vikor Riegger Altes Schwarzw. Kirschwasser	2cl	4,50
Vikor Riegger Altes Schwarzw. Zibärtele	2cl	4,50
Vikor Riegger Haselnussgeist	2cl	4,50
Vikor Riegger Mandarinengeist	2cl	4,50
Vikor Riegger Alte Williams-Christ Birne	2cl	4,50
Quevedo Porto, Tawny 10 Jahre	4cl	4,50
Grappa di Nebbiolo, Marco Bonfante	2cl	4,50

*Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf unserer separaten Karte.  
Fragen Sie dazu gerne unser Servicepersonal*