


# Apéritifs

APPLE TONIC - GIN MIT APFEL UND ZITRONE	0,2L		6,50
APÉROL SPRITZ	0,25L		6,-
HAUSCOCKTAIL ALKOHOLFREI	0,25L		5,50

# Saison Menü

## TARTAR VOM WEIDERIND

SCHALOTTENCREME | MEERRETTICH | BRIOCHE

## KETTERER 'S FISCHSUPPE

FRISCHER FISCH DES TAGES | KRUSTENTIER | KRÄUTER

KEULE VOM EIFELER UR-LAMM | PAPRIKA | KARTOFFEL

BRUST VOM AUSTRALISCHEN RIND 72H GESCHMORT

MAREMMA-TOMATE | OLIVE | PESTO | GNOCCHI

## SCHWARZWALD & ITALIEN

ERDBEERE | AMALFI ZITRONE | BASILIKUM | JOGHURT

3 GANG (TARTAR  RIND  DESSERT)	60,-
4 GANG (3 GANG + LAMM ODER SUPPE)	75,-
5 GANG	90,-

# Vegetarisches Menü

KLEINER GEMISCHTER SALAT | EINGELEGTE RADIESCHEN

## KARTOFFEL & PAPRIKA

KARTOFFELTERRINE | PAPRIKA | ALTER BALSAMICO

HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT KIRSCHTOMATENSUGO

BÜFFELMOZZARELLA | BASILIKUMPESTO

PORTWEINZWETSCHGEN | KARAMELL-MISO-EIS

AMARANTHSCHAUM | ERDNÜSSE |

3 GANG	38,-
4 GANG	53,-

# A la carte

## VORSPEISEN

### **KLEINER GEMISCHTER SALAT**

GEMISCHTE BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING UND KERNEN

8,-

### **TARTAR VOM WEIDERIND**

SCHALOTTENCREME | MEERRETTICH | BRIOCHE

18,-

### **KETTERER 'S FISCHSUPPE**

FRISCHER FISCH DES TAGES | KRUSTENTIER | KRÄUTER

18,-



### **VITELLO TONNATO**

LIMETTE | ZUPFSALAT | OLIVE

16,-

## HAUPTGÄNGE

### **HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT KIRSCHTOMATENSUGO**

BÜFFELMOZZARELLA | BASILIKUMPESTO

19,-

### **“CAESAR SALAD” (ROMANASALAT MIT PARMESANDRESSING)**

WACHTELEIER | KIRSCHTOMATEN | MAISHÄHNCHENBRUST

26,-

VEGETARISCH OHNE MAISHÄHNCHEN

16,-

### **CORDON-BLEU VOM DUROC SCHWEIN**

MIT ROSMARINSCHINKEN UND BERGKÄSE | HAUSGEMACHTE POMMES  
MIT KALBSJUS

25,-

+1,50

### **CORDON-BLEU VOM KALB**

MIT ROSMARINSCHINKEN UND BERGKÄSE | HAUSGEMACHTE POMMES  
MIT KALBSJUS

32,-

+1,50

### **STEAK VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND “LA MONTURA”**

KRÄUTERBUTTER | GLASIERTE KAROTTEN | HAUSGEMACHTE POMMES

31,-

### **ZÜRICHER RAHMGESCHNETZELTES**

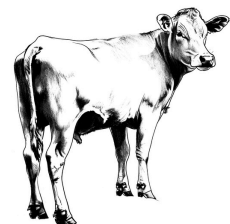
BROKKOLINI | SPÄTZLE

29,-

### **BRUST VOM AUSTRALISCHEN RIND 72H GESCHMORT**

MAREMMA-TOMATE | OLIVE | PESTO | GNOCCHI

31,-



*JEDE UMBESTELLUNG € 1,50 – PRO TISCH MAXIMAL 5 VERSCHIEDENE HAUPTGERICHTE  
KLEINE PORTION **MINUS** € 3,-  
WIR MACHEN AUCH **KINDERESSEN**, GERNE DÜRFEN SIE SICH BEIM SERVICE ERKUNDIGEN*

# Desserts

PORTWEINZWETSCHGEN | KAREMELL-MISO-EIS  
AMARANTHSCHAUM | ERDNÜSSE |



11,-

SCHWARZWALD & ITALIEN  
ERDBEERE | AMALFI ZITRONE | BASILIKUM | JOGHURT  
ZITRONENTARTE | ERDBEERSORBET | JOGHURT-BASILIKUMEIS  
ERDBEER-BASILIKUMSUD

15,-

AFFOGATO (ESPRESSO MIT VANILLEEIS)

5,50

## Spiritrosen, Süßweine & Heißgetränke

### VIKTOR RIEGGER

ALTES SCHWARZW. KIRSCHWASSER

4,50

ALTES SCHWARZW. ZIBÄRTLE

4,50

HASELNUSSGEIST

4,50

ALTE WILLIAMS-CHRIST BIRNE

4,50

MANDARINENGEIST

4,50

### PORTWEIN

QUEVEDO PORTO, TAWNY 10 JAHRE

4,50

### GRAPPA

GRAPPA DI NEBBIOLO, MARCO BONFANTE

4,50

### KAFFEE & CO.

KAFFEE

2,50

ESPRESSO

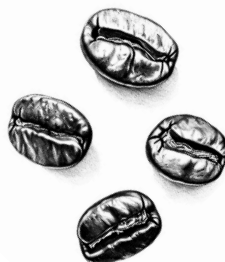
2,50

CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO

3,-

DOPPELTER ESPRESSO

3,50



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE AUF UNSERER  
SEPARATEN KARTE. FRAGEN SIE DAZU GERNE UNSER SERVICEPERSONAL