



Menu du Chef 42,50 €
2 Gänge zur freien Wahl

Vorspeisen

Vitello Tonnato mal anders
Sous - vide gegarter Kalbstafelspitz mit Thunfischeis und Kapern
16,90 €

Ziegenfrischkäse mit eingelegtem getrüffeltem Gemüse nach Omas Art,
Vollkornerde und Beeren
16,90 €

Frühlingssalat
mit Wachtelbrust, Trauben und Speck
16,90 €

Tatar vom Weiderind
mit Onsen-Ei und Röstbrot-Chips
21,00 €

Carpaccio vom Rind,
geeister Parmesan und Rucola
21,00 €

Suppen

„Beeftea“
mit Engelshaar und Gemüse
12,90 €

Rucola Schaumsüppchen
mit Saté Spieß
12,90 €



Hauptgänge

Hausgemachte Safranpasta
mit Flusskrebsen und confierter Tomate
klein 19,50 €
groß 25,00 €

Duett vom Kalb (Filet und Backe)
an Portweinjus, wilder Brokkoli und Quarknocken
29,50 €

Brust von der Maispoularde im Pankomantel gebacken
mit Kartoffel – Kresse - Salat und hausgemachtem Minzdip
28,50 €

Skrei (Polardorsch) in Aromaten gebraten,
auf Risotto Praline und gebratenem Senfkohl
31,00 €

Lammhüfte im Serranomantel,
schwarze Bohne und Schalotte im eigenen Saft gegart, Polentaschnitte
30,00 €

„Tagliata di Manzo“
geschnittenes Entrecote vom Charolaisrind
mit geröstetem Blumenkohl und Kartoffelgratin
30,00 €