

VORSPEISEN

Lauwarmer Ziegenkäse mit Salat im Filoteigkörnchen und Schalottenkonfit

14 €

Thunfischtartar mit Wakamealgensalat und Avocadofeher

16 €

Ei auf niedrigtemperatur gegart mit Pilze, Spinatbiscuit und getrüffelter
Parmentierschaum

14 €

Flammierte Hummersuppe mit Armagnac

15 €

Gebratene Jakobsmuschel und Langostinos mit Rumsauce, Kale und Topinamburpüree

16 €

Beef Tartar nach Art des Hauses mit "Oli de Santanyi"

16 €

Gebratene Gänseleber mit Hausgemachtem Brioche und Birnenkonfit

19 €

VEGETARISCH

Tagliatelle mit Waldpilzen und Trüffelschaum

18 €

Risotto mit Frühlingsgemüse

18 €

Cous Cous Hamburger mit Guacamole, Tomate und Süsskartoffelchips

18 €

Mwst inclusive.

Falls Sie Allergien haben, bitte Fragen Sie unser Personal

HAUPTGÄNGE

Meeresfrüchte Risotto mit Herzmuscheln

25 €

Gegrillter Steinbutt mit Beurre Blanc, Kale und Petersilienwurzelpüree

28 €

Wolfsbarschfilet mit Blattspinat, Kartoffelpüree und Hummerbisque

26 €

Gegrillter Adlerfisch mit Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln und Weissweinschaum

26 €

In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen mit knusprigen Artischockenherzen und
Kartoffelpüree

26 €

Lammkoteletts mit Bananenkruste, Bohnencassoulet und Kartoffelperlen

28 €

Rinderfilet mit gebratene Waldpilzen und Perlzwiebeln, Dauphinkartoffeln und
Madeirasauce

32 €

Mwst inclusive.

Falls Sie Allergien haben, bitte Fragen Sie unser Personal