

VORSPEISEN

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Sobrasada und Honig

14 €

Barberie Entenbrust mit gemischtem Salat, Quittenmarmelade und Nüsse

14 €

Rote Beete Carpaccio mit knusprigem Picandoukäse und Birne

14 €

Flammierte Hummersuppe mit Armagnac

15 €

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

16 €

Jakobsmuscheln und Langostinos mit Topinambur, Steinpilze und Spinatbisquit

18 €

Gebratene Entenleber mit Kastaniencreme und Mandelschaum

19 €

VEGETARISCH

Tagliatelle mit Waldpilzen und Trüffelschaum

18 €

Falaffel mit Joghurtsauce, Gurkensalat und grünem Apfel

18 €

Mwst inclusive.

Falls Sie Allergien haben, bitte Fragen Sie unser Personal

HAUPTGÄNGE

Meeresfrüchte Risotto mit Herzmuscheln

25 €

Wolfsbarschfilet mit Schwarzwurzelpüree, Kale und Safranschaum

26 €

Filet vom Steinbutt mit Karottenpüree, Blattspinat und Weissweinsauce

28 €

St. Pierre mit Zitronen Beurre Blanc, Marktgemüse und Kartoffelpüree

30 €

Wildgulasch mit Rotkohl und Serviettenknödel

26 €

Lammkoteletts mit Kräuterkruste, Artischockenragout und Estragonkroketten

29 €

Rinderfilet mit Rahmwirsing, Süsskartoffelpüree und Madeirasauce

32 €

Mwst inclusive.

Falls Sie Allergien haben, bitte Fragen Sie unser Personal