

## SAISONALE KARTE

### VORSPEISEN

Gutedel-Sensuppe mit Winterspinat und pochiertem Ei	12.00
Tatar vom hausgeräucherten Lachs serviert auf knuspriger Rösti mit Sellerie-Apfel-Remoulade und kleinem saisonalen Salat	18.50
Crostini mit Entenkonfit mit Rotkrautsalat und glasierten Apfelspalten	16.50
Kartoffelterrinen mit Ziegenkäse, Basilikum und Pinienkernen serviert mit bunten Sprossen und Vanille-Pastinaken-Chutney	17.00

### HAUPTGANG

Gegrilltes Lachsfilet mit Randen-Risotto und Kürbisschaum serviert mit Kernöl und gerösteten Kernen	35.00
Auf der Haut gebratenes Skreifilet (Winterdorsch) mit sautierten Riesenkrevetten serviert auf Speck-Schnittlauch-Kartoffelstampf und Trüffelmayonnaise	38.00
Gegrilltes Ochsenfilet gratiniert mit Rindermark und Kräutern serviert mit Pommes allumettes und saisonalem Gemüse	48.00
Niedergegarte Kalbsschulter mit Zitrone, Oliven und Thymian in Rotweinjus serviert mit tessiner Polenta und Gemüse	36.00
Gegrillte Avocado gefüllt mit Orangen-Gremolata und Granatapfelkernen serviert mit sardischer Pasta und saurem Rahm	32.00
Vegetarischer Burger im hausgebackenem Briochebrötchen mit Fetakäse und getrockneten Feigen serviert mit Holunder-Ketchup und Süsskartoffel-Wedges aus dem Ofen	28.00

### DESSERT

Halbgefrorenes von Birne und Mascarpone mit Rotweinpflaume und Crumble	14.00
Rosenblüten-Mousse mit Karamell und Biskuit	15.00