

SAISONALE KARTE

VORSPEISEN

Frühlingsgemüsesuppe mit frittierten Gemüsechips	12.00
Mit Rande und Apfel gebeiztes Lachsfilet serviert mit Granny Smith Perlen, Apfelfel und Randenwürfeln	17.50
Gebratene Entenleber mit sautierten Trauben dazu Salatbuquet an Orangendressing	19.50
Kräuterfrischkäse-Mousse mit Gurken, Gurkensaft und Brotchips	16.50

HAUPTGANG

Auf der Haut gebratenes Red Snapperfilet mit Babykartoffeln, Tomaten-Olivengremolata und Weissweinschaum	34.00
Pochiertes Seezungenfilet mit Tomaten-Mascarpone-Risotto serviert mit Basilikumreduktion und Rucola Stroh	38.00
Crépinette von der Maispoularde an Trüffeljus mit Tagliatelle und glasierten Rüebl	33.00
Geräuchertes und gebratenes Kalbsfilet an Rotweinjus mit Stampf von blauen Kartoffeln und Pak Choy	58.00
Lammkarree in Kräuterkruste aus dem Ofen an Kräuterjus mit Rotweinreis und buntem Blumenkohl	38.00
Bärlauch-Spinatroulade gefüllt mit Büffelmozzarella und Ricotta an Sauce Choron und Sprossen	29.00
Mit Polenta gefüllte Zucchini Blüten an Schnittlauch-Crème fraîche mit gebratener Peperoni	28.00

DESSERT

Crema catalana mit Beeren	14.00
Ein Traum aus Bisquit und Himbeermousse überzogen mit weisser Schokolade	15.00