

SAISONALE KARTE

VORSPEISE

Nüsslisalat mit gerösteten Kürbiskernen, Croûtons und gehacktem Ei (Kürbisdressing oder French Dressing)	13.50
Nüsslisalat mit gerösteten Kürbiskernen, Croûtons, knusprigem Speck und gehacktem Ei (Kürbisdressing oder French Dressing)	14.50
Kürbiscremesuppe mit Curry, Orange und Rahm	12.50
Lauwarmer Ziegenfrischkäse in einer Pinienkernkruste mit Trüffelhonig dazu kleiner bunter Salat	16.50
Duett von Land und Meer: zweierlei Tatar vom Kalb und Thunfisch serviert mit Mango und Avocado	19.50
Carpaccio vom Tafelspitz an Apfel-Meerrettichvinaigrette mit sautierten Eierschwämmchen und kleinem Salat	18.50

HAUPTGANG

Wildschweinentrecôte mit Pfefferkrokant an Wildkräutersauce dazu sautierte Kürbis-Pizokel und Rosenkohl	39.50
Geschmorte Lammhaxe an Bratenjus mit weisser Polenta und Wurzelgemüse	37.50
Hausgemachte Bratwürste an Bratenjus mit Schnittlauch-Kartoffelstock und geschmortem Weisskabis	34.50
Gebratenes Steinbuttfilet an Honig-Weissweinsauce mit Tagliatelle und saisonalem Pfannengemüse	35.50
Gebratene Riesenkrevetten auf Meeresfrüchte-Safran-Risotto	37.50
Himmel und Erde: knuspriger Brickteigstrudel mit Kartoffeln und Äpfeln serviert mit Zwiebel-Passionsfrucht-Chutney und Beurre blanc	33.50
Offener Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und Eierschwämmchen an Champagnersauce dazu Burrata an Tomatenvinaigrette	35.50

DESSERT

Topfelcrème mit Birnenkompott und Zimt-Crumble	11.50
Lavendel-Halbgefrorenes in der Kaffeetasse serviert mit frischen Waldbeeren	12.00
Kleines Tiramisu mit Apfel und Calvados	12.50