

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
Zweifarbige Randensuppe mit Sauerrahm und Pfefferkrokant	12.50
Tortellini in brodo: Pouletbouillon mit hausgemachten Tortellini	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
Crostini mit Eierschwämmchen, Speck und Kräutern serviert mit kleinem Salat	17.50

HAUPTGANG

Wildschweinentrecôte mit Pfefferkrokant an Wildkräutersauce dazu sautierte Kürbis-Pizokel und Rosenkohl	39.50
Geschmorte Lammhaxe an Bratenjus mit Kartoffel-Artischockengemüse	37.50
Wildragout mit Steinpilzen serviert mit hausgemachten Kroketten, Rotkraut und Preiselbeerbirne	35.50
Auf der Haut gebratenes Filet vom Petersfisch mit Petersiliengremolata Risotto mit Cikorino rosso, Fenchel, Balsamico und Parmesan	34.50
Gebratene Riesenkrevetten auf Meeresfrüchte-Safran-Risotto	37.50
Soufflé aus Wirz, Erbsen, Zucchetti und Kartoffeln serviert an Parmesansauce	26.50
Hausgemachte vegetarische Ravioli, saisonal gefüllt nach Tagesangebot	28.50

DESSERT

Topfencrème mit Birnenkompott und Zimt-Crumble	11.50
Vermicelles mit Meringue und Rahm	12.00
Kleines Tiramisu mit Apfel und Calvados	12.50