

Saison Menü

Wildschweinrohschinken mit Feige und Pecorino

* * * * *

Rehrücken an Preiselbeeren Jus mit Maroni **AT**
Rotkraut, Spätzli und Rosenkohl

* * * * *

Maroni - Holunderbeeren - Meringue

Menü komplett 78.- / Vorspeise & Hauptgang 62.- / Hauptgang 44.-

Vorspeisen

Kürbis - Kokossuppe
12.-

Gebratene Jakobsmuscheln auf Randen-Apfel Carpaccio mit Rucola
26.-

Tataki vom knochengereiften Entrecôte auf Asiatischem Glasnudelsalat **CH**
24.-

Hauptgerichte

Rinder Entrecôte Brasserie Style mit Jus von belgischem Bier und Senf **CH**
Beaufort Pommes Frites und Marktgemüse
48.-

Schweinefilet mit sautierten Eierschwämmli **CH**
dazu Ravioli mit einer Füllung von violetten Kartoffeln
39.-

Gebratenes Zanderfilet auf Randen Risotto
Wirsing und Meerrettichschaum
42.-

Eglifilet im Bierteig gebacken mit Tartar Sauce
Salzkartoffeln und Blattspinat
36.-

Dessert

„Salziges Caramel Glace - Mango - Passionsfrucht“
18.-

Heidelbeeren Würfel mit marinierten Heidelbeeren
16.-

Pistazien Creme Brûlée mit marinierten Aprikosen
14.-

Passionsfrucht Mango Sorbet mit Moscato d’Asti
10.-

Blutorangen Sorbet mit Cointreau
10.-

Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune
10.-

Assortiment an reifen Käsen von Vogels Chäs - Chäller Goldau
18.-

Gerne ein Glas Süßwein dazu

Moscato d’Asti Naturale DOCG 2017 / Elio Perrone

1 dl 8.-

Beerenauslese Cuvée 2015/ Weinlaubenhof Kracher Burgenland
37.5 cl 58.-

Da wir täglich mit saisonalen Frischprodukten beliefert werden und wir bemüht sind viel Abwechslung für unsere Gäste anzubieten kann das Angebot dementsprechend schnell ändern , danke für Ihr Verständnis.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unser Servicepersonal.