Vorspeisen

Vitello vom Reh
mit Feige und Wildkräutersalat
€ 22.50

Feldsalat
mit Walnüssen, Rote Beete,
Orange und gezupften Picandou
€ 17.--

Blattsalate
in Senfdressing € 7.50

* * *

Suppen

Karottensuppe
mit Ingwer und Kokos € 8.50

zusätzlich mit

gebackener Garnele € 12.--

Consommé vom Rind
mit Pilzklößchen € 8.50

* * *

Warme Vorspeise

Saltimbocca vom Seeteufel
mit Risotto € 23.50

Hauptgerichte

Winterliche Gemüselasagne
mit Kräuterseitlingen, Nüssen
und Parmesan € 23.50

Gegrilltes Zanderfilet
an Beurre blanc
und Rote Beete Risotto € 35.--

Kikok-Hähnchenbrust
mit rotem Curry, Gemüse
und Kartoffelkrapfen € 29.50

Rehsteak
mit Quitte, Pilzen, Flower Sprouts
und Eierknöpfli € 35.--

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit Speckwirsing und Bratkartoffeln € 33.50

Entenbrust
mit eingelegtem Backobst, Rosenkohl
und Thymianpolenta € 34.--

* * *

Gerne weisen wir Sie darauf hin, dass wir für Allergiker eine Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene sowie den Zusatzstoffen bereithalten.

Romantik-Menü

(bis 20.30 Uhr)

Vitello vom Reh
mit Feige und Wildkräutersalat

Karottensuppe
mit Ingwer und Kokos

Entenbrust
mit eingelegtem Backobst,
Rosenkohl und Thymianpolenta

Gewürzkuchen
mit eingelegter Mandarine
und Rotweinbuttereis

€ 72.--

* * *

Desserts

Fruchtsorbet
mit hauseigenem Secco
aufgegossen € 11.50

Crème und Sorbet
von der Mango € 12.50

Gewürzkuchen
mit eingelegter Mandarine
und Rotweinbuttereis € 13.50

- Kleiner Abschluss -
Espresso mit Vanilleeis
€ 5.80

* * *

Französischer Rohmilchkäse
mit Chutney € 17.--