

Vorspeisen

Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz

Sashimi vom Thunfisch | Kaperbeeren | marinierter Apfel 24

Gebratenes Seezungenfilet

Zitrone | pochierte Tomate | grüne Bohnen 19

Burrata

Pistazie | gepickelte Tomate | geblämmte Aprikosen | Kräutersalat 17

Onsen-Ei

Selleriecreme | Sommertrüffel | Balsamico 16

Salat Niçoise

Sashimi vom Thunfisch | grüne Bohnen | Ei |
gepickelte Zwiebeln | Kartoffeln in Salzkruste

Vorspeise 17 | Hauptgang 27

Hauptgänge

Kalbsrückensteak

Kapernbutter | Erbsen | Maulbeeren | Karotten-Grießpraline 40

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Beurre Blanc | Burrata | Tomaten | Olivenerde | Zitronen-Polenta 39

Gebratenes Teres Major vom Weiderind

Pfeffersauce | gegrillte Kopfsalatherzen | Aprikosen | Pfifferlinge 38

Hausgemachte Pfifferlings Tortellini

geröstete Pinienkerne | geschmorte Kirschtomaten | fermentierter Knoblauch 29

Dessert

Himbeer-Crèmeux

Hibiskus | Yuzu-Baiser | Baumkuchen 16

Kokos-Panna-Cotta

Passionsfrucht 12,50

Crème brûlée 10

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Eis- und Sorbet Sorten.

