

## *Aus der Vitrine*

Oliven in Kräuter Öl	2,00
Kichererbsen-Mousse	3,50
Handkäse mit Musik	3,50
Spinatsalat mit Pinienkernen	3,50
Ziegenkäse und Pflaume im Speckmantel	4,00
Rote Bete, Salzzitrone, Schafsjoghurt	4,50
Frankfurter Grüne Soße mit Bio-Onsenei	4,50
fränkische Bratwurst, Linsensalat	4,50
Lambbouletten mit Aioli	4,50
Kabeljaubouletten, pikanter Mandeldip	4,50
Tête de moine, Mangochutney	4,50
gebratene Jakobsmuschel auf Algensalat	5,00
gebratene Entenleber, Sherry, Pinienkernen	5,00
Entenrillette mit Whiskypflaumen	5,00
Vitello tonato	5,00
Wachtelbrust, Auberginenpüree, Granatapfel	5,50
Rindercarpaccio	5,50
Scampi in pikantem Knoblauchöl	5,50
hausgebeizter Lachs, Rösti	5,50
Bündnerfleisch, Fenchel, Parmesan	6,00
Lachstatar, Schwarzwurzel-Orangensalat, Grisini	6,00
gegrillter Pulpoarm, asiatischer Gurkensalat	6,00
Rehschinken, Blumenkohlpüree, kandierte Aprikose	6,00
Mango-Sorbet, weisser Schokoladen-Schaum	5,00
Quitten-Tarte Tatin, mit Sahne	4,50
mit Vanille-Rum-Eis	6,50

## *Salate*

Wintersalat:

Himbeer,- Walnuss-, Balsamico-Dressing	8,00
mit gratiniertem Ziegenkäse	12,50

## ***Suppe***

Rauchsellerie-Suppe,  
gebratenes Bachsaiblingsfilet 6,50

## ***Kleine Gerichte***

Maultaschen mit Kartoffelsalat 12,50

Krabbenravioli, Tomatensalsa 12,50

## ***Hauptspeisen***

Pioppini-Wirsingrisotto, Trüffelpecorino,  
gebratene Birne,  
Feldsalat, Granatapfeldressing 16,50

getrüffelter Hackbraten vom Ibericoschwein  
Drillinge nach Nizza Art,  
Quittenpüree, Rosenkohl 18,00

Steinbuttfilet, Romana-Currysauce,  
Lardo-Paprikacreme, wilder Broccoli  
Tête de moine-Kartoffelstampf 23,00

irisches dry aged Rinderfilet, Verjussauce,  
Marsala-Karotten, gebratene Zucchini  
Haselnuss-Kartoffelroulade 26,00

## ***Käse, Desserts***

Käseauswahl, Rohmilch 12,50

Milchrahmstrudel, Salz-Karamelleis  
Zwetschgenröster 9,50