

## Vorspeise

*Sommersalate* in Limonencreme mit Sprossen und Croutons

kleine Portion 9,00                      grosse Portion (zum Teilen) 14,00

und zusätzlich mit gebratenen Garnelen

kleine Portion 14,00                      grosse Portion (zum Teilen) 18,00

*Burrata* und Avocado mit Kirschtomaten,  
Pesto und geröstetem Olivencracker 15,00

*Vitello Tonnato* - rosa Kalbsrücken  
in Thunfischsauce mit Kapern und Limette 16,00

## Suppe

*Pfifferlingcremesüppchen* mit Croutons 7,50  
und mit Parmaschinken-Crostini 9,00

*Zitronengras-Curryschamsüppchen*  
mit gebratener Jacobsmuschel 10,00

## Vegetarisch

*Spinatknödel* mit Bergkäse gefüllt in Parmesansauce  
mit Marktgemüse und kleinem Salat  
als Vorspeise (ohne Salat) 16,00                      als Hauptgang 24,00

*Pfifferlinge „à la crème“*  
mit Serviettenknödel und kleinem Salat  
als Vorspeise (ohne Salat) 16,00                      als Hauptgang 24,00

## Fisch

Filet vom *Wolfsbarsch* auf Zitronenrisotto  
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse  
als Zwischengang 23,00      als Hauptgang 31,00

Medaillons vom *Seeteufel* auf Ratatouille  
mit Rosmarinkartoffeln und Tomaten-Olivensauce  
als Zwischengang 25,00      als Hauptgang 33,00

## Fleisch

*Wiener Schnitzel* vom Kalbsrücken  
mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat 30,00

Rosa *Lammrücken* in der Olivenkruste auf Thymianjus  
mit Bohnengemüse und Pilz-Polentaschnitte 34,00

*Kalbskotelett* auf Rosmarinjus mit Kräuterbutter,  
gebratenen Pfifferlingen, Ofentomaten und Pilz-Polentaschnitte 36,00

## Dessert

Dunkle *Schokoladenmousse* und Beerenparfait  
mit marinierten Beeren und Blätterteiggebäck 14,00

*Schokchippe* mit Kirsch-Sorbet und Kirschragout 9,50

Österreichische *Topfenknödel* in Mohn-Butterbrösel auf Marillenröster  
1 Knödel 9,00      2 Knödel 12,00

Bezüglich der Allergen-Kennzeichnungsverordnung fragen Sie bei Problemen Ihrerseits mit bestimmten Lebensmitteln vor der Bestellung nach unserem geschulten Personal.