

## Vorspeise

### *Saisonale Blattsalate* in Honig-Kräuter-Vinaigrette

mit Sprossen, Croutons und gebratenen Pilzen 11,00  
oder mit gebackenem Ziegenkäse 13,00

### *Forellentatar* auf Pumpernickeltaler

mit Zuckerhutsalat und Erbsensprossen 12,00

### *Rindercarpaccio* mit Pesto, Limonencreme,

lauwarmen Pilzsalat und Parmesancracker 15,00

## Suppe

### Cremesuppe von der *Petersilienwurzel*

mit Petersilienöl und Croutons 7,50

### *Rinderkraftbrühe*

mit Gemüse und Kräuterfrittaten 8,00

## Vegetarisch

### *Spinatknödel* auf Ziegenfrischkäseschaum

mit gelber und roter Bete und kleinem Salat  
als Vorspeise (ohne Salat) 15,00      als Hauptgang 22,00

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

## Fisch

Filet vom *Skrei* auf weissem Bohnenpüree  
mit getrockneten Tomaten, Chorizo, Jungzwiebeln und Beurre Blanc  
als Zwischengang 23,00                        als Hauptgang 30,00

Karamellisierter *Oktopus* auf Radicchiorisotto  
mit eingelegter Zitrone und Queller  
als Zwischengang 22,00                        als Hauptgang 29,00

## Fleisch

*Wiener Schnitzel* vom Kalbsrücken  
mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat 28,00

Tranche von der *Perlhuhnbrust*  
mit Coq au vin aus der Perlhuhnkeule  
auf buntem Linsengemüse und Winterwurzeln 32,00

*Rinderfilet* in der Kräuterkruste auf Blattspinat  
mit Schalotten-Balsamicosauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin 36,00

## Dessert

*Ingwer-Créme Brûlée*  
mit marinierten Zitrusfrüchten und Blutorangensorbet 13,00

Österreichische *Topfenknödel* in Mohnbrösel  
auf Zwetschgenröster mit Walnusskrokant  
1 Knödel 8,00                        2 Knödel 11,00

*Marzipanhippe* mit 1 Kugel Sorbet nach Tagesangebot 8,00