

## VORSPEISEN:

GEMISCHTE WINTERSALATE  
GROß 12 €/ KLEIN 8 €

BABY LEAF BLATTSALATE MIT KRÄUTERN  
8 €

SAUERKRAUT DUMPLING MIT TRÜFFELHOLLANDAISE  
15 €

GRATIN VON BURGUNDERSCHNECKEN UND GARNELEN  
IN CAFÉ DE PARIS BUTTER UND JUNGEM SPINAT  
19 €

## SUPPEN:

TOPINAMBURCREME MIT GEBACKENEN FLOWER SPROUTS  
UND GETROCKNETEM EIGELB  
16 €

MISOSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN RAMEN, WACHTELBRUST UND EI,  
PAK CHOI UND EINGELEGTEM GEMÜSE  
16€

## HAUSGEMACHTE VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN:

ROTE BEETE RAVIOLI MIT RICOTTA,  
PASTINAKEN-BIRNENPÜREE, STILTON  
24 €

ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE  
MIT GESCHMELZTEN ZWIEBELN, GRÜNEM SALAT  
19 €

**FISCHE:**

BRETONISCHES SEETEUFELFILET MIT SCHALOTTENHAUBE,  
SCHWARZEM RETTICH, WEIßEM CURRYSCHAUM UND  
KARTOFFELMOCHI

42 €

GEBRATENES DORADENFILET  
AUF KRUSTENTIERRISOTTO UND KAROTTENSTROH  
39 €

**FLEISCH:**

FILET VON DER ALLGÄUER RINDERFÄRSE (DRY AGED)  
MIT VIOLETTEN KARTOFFELN UND GESCHMORTEM WURZELGEMÜSE,  
TRÜFFELJUS UND ARTISCHOCKENCHIPS

45 €

GELACKTE KALBSSCHULTER  
MIT COLESLAW UND KICHERERBSEN MEDAILLONS  
32 €

PLUMA VOM SATTELSCHWEIN -DRY AGED-  
MIT GEWÜRZ- QUINOA-SAUERKRAUT UND SCHWARZWURZEL  
35 €

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN (DRY AGED) VON DER  
ALLGÄUER RINDERFÄRSE MIT SPÄTZLE  
36 €

**DESSERT:**

SAVARIN AU RHUM  
MIT SANDDORN-MANGOEIS UND KARDAMOM-MOCCAMOUSSE  
17 €

AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEN EIS UND SORBETS  
2,80 €

AFFOGATO AL CAFFÈ  
ESPRESSO MIT HAUSGEMACHTEM VANILLEEIS  
5,50 €

**KÄSE:**

ANTONS LIEBE ROT (BIO-HEUMILCH WEICKKÄSE)  
AUF WARMEM SCHIEFERSTEIN MIT HAUSGEMACHTEN SPEZEREIEN  
16 €

**VESPER (AB 17.30 UHR):**

SAURE RINDERLEBER MIT BRATKARTOFFELN  
24 €

NUR VON MAI BIS EINSCHLIEßLICH SEPTEMBER

WURSTSALAT  
17 €

SCHWEIZER WURSTSALAT  
17€

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 7% MEHRWERTSTEUER  
KEINE EC-KARTEN UND KREDITKARTENZAHLUNG MÖGLICH