

Vorspeisen

Gemischte Wintersalate
groß 10 € / klein 7 €

Baby-Leaf Blattsalate mit Kräutern
7 €

Süßkartoffel -Pastinakenpüree mit Blattspinat,
6 Minuten Ei,
Salz-Pinienkerne und Pilz-Kecap
14 €

Hausgemachte Tagliolini
mit Krustentierbisque und Jakobsmuscheln
17 €

Hausgeräucherter Rehschinken
mit Gorgonzolaschaum und Pfefferbirnen
17 €

Suppen

Maissuppe mit Entenleber und Popcorn
12 €

Bouillabaisse mit Sauce Aioli
14 €

Vegetarische Hauptspeisen

Kartoffelstrudel mit Haferwurzel,
Moosbeeren und Taleggiosauce
22 €

Kürbisquiche mit schwarzen Walnüssen und Coleslaw
22 €

Allgäuer Kässpätzle mit geschmelzter Zwiebeln
und grünem Salat
17 €

Fische:

Confiertes Kabeljaufilet mit Risotto,
geschmortem Chicoree, marinierten Shrimps
und Misohollandaise

36 €

Loup de mer Filet mit fritto misto,
Brandade und violetter Karotte

36 €

Fleisch

Entenbrust Prince de Dombes – Kerala Style
mit Kokos Pak Choi und Kurkumareis

36 €

Rosa Rehrücken mit Kartoffelstrudel,
Haferwurzel, Moosbeeren und Taleggiosauce

41 €

Geschmorte Lammschulter mit orientalischem Curry,
Mangohummus und wildem Brokkoli

34 €

Geschmorter Kalbstafelspitz auf Topinamburpüree,
Trüffelschaum und gebackene Polentakugeln

34 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
von der Allgäuer Rinderfärs
mit Spätzle

31 €

Dessert:

Feigen -Maronentörtchen mit Orangenschaum
und weißes Caféeis
17 €

Potpourri von hausgemachten Dessertspezialitäten
18 €

Auswahl an hausgemachten Eis/Sorbet
2,50 €

Affogato al Caffè
Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis
5 €

Vesper (ab 17.00 Uhr)

Saure Rinderleber mit Bratkartoffeln
19 €

Nur von Mai bis einschließlich September

Wurstsalat

14 €

Schweizer Wurstsalat

15 €

Alle Preise verstehen sich inkl. 7 % Mehrwertsteuer

Keine EC-Karten und Kreditkartenzahlung möglich

Änderungen vorbehalten!