

Vorspeisen

Gemischte Wintersalate
groß 12 € / klein 8 €

Baby-Leaf Blattsalate mit Kräutern
8 €

Süßkartoffel -Pastinakenpüree mit Blattspinat,
6 Minuten Ei,
Salz-Pinienkerne und Pilz-Kecap
16 €

Mild geräucherter Heilbutt, Dashi-Vinaigrette,
Avokadocreme und Ketakaviar
19 €

Glacierte Entenleber
auf Marsala-Markbeinrisotto
19 €

Suppen

Getrüffelte Blumenkohlsuppe
mit Flower Sprouts und gegrillte Schwarzwurst
14 €

Bouillabaisse mit Sauce Aioli
16 €

Vegetarische Hauptspeisen

Kartoffelstrudel mit Haferwurzel,
Moosbeeren und Taleggiosauce
24 €

Vol-au-Vent von Wintergemüse
mit Buchenpilzen und Sauce Hollandaise
24 €

Allgäuer Kässpätzle mit geschmelzte Zwiebeln
und grünem Salat
19 €

Fische:

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

39 €

Zanderfilet und gegrillter Oktopus,
handgeschnittener Pasta, Bottarga di Muggine,
Nizza Oliven und Auberginenpüree

39 €

Fleisch

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

40 €

Rosa Rehrücken mit Kartoffelstrudel,
Haferwurzel, Moosbeeren und Taleggiosauce

44 €

Geschmorte Lammschulter mit gehackten Mandeln,
orientalischem Curry,
Mangohummus und wildem Brokkoli

37 €

Vol-au-Vent vom Kalbsfilet
mit Bries und Herz,
Romanesco und Drillingkartoffeln

38 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
von der Allgäuer Rinderfärs
mit Spätzle

34 €

Dessert:

Glace vom Wäldler Sig mit Asche,
Blanc Manger Schokokugel mit Pomeranzengel
18 €

Potpourri von hausgemachten Dessertspezialitäten
20 €

Auswahl an hausgemachten Eis/Sorbet
2,80 €

Affogato al Caffè
Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis
5,50 €

Käse:

Epoisse Creme Brûlée mit Gewürzkruste,
Kürbispickles und schwarze Walnüsse
14,50 €

Vesper (ab 17.30 Uhr)

Saure Rinderleber mit Bratkartoffeln
22 €

Nur von Mai bis einschließlich September

Wurstsalat
16 €

Schweizer Wurstsalat
17 €

Alle Preise verstehen sich inkl. 19 % Mehrwertsteuer

Keine EC-Karten und Kreditkartenzahlung möglich

Änderungen vorbehalten!