

Vorspeisen:

Gemischte Frühlingsalate

groß 12 €/ klein 8 €

Baby Leaf Blattsalate mit Kräutern

8 €

Süßkartoffel-Pastinakenpüree mit Blattspinat,

6 Minuten Ei,

Salz-Pinienkernen und Pilz-Kecap

16 €

Mild geräucherter Heilbutt, Dashi-Vinaigrette,

Avocadocreme und Ketakaviar

19 €

Glacierte Entenleber
auf Marsala-Markbeinrisotto

19€

Suppen:

Rehconsommé mit Tortelloni

16 €

Ruccolacremesuppe mit Topfen-Cheddar Knödel
und schwarzem Puffreis

14 €

Vegetarische Hauptspeisen:

Weißer Spargel – Buchweizenrisotto
mit roh mariniertem Spargel

24 €

Vol-au-vent von Frühlingsgemüse
mit Buchenpilzen und Sauce Hollandaise

24 €

Allgäuer Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln
und grünem Salat

19 €

Fische:

Confiertes Kabeljaufilet mit Risotto,
geschmortem Chicoree, marinierten Shrimps
und Misohollandaise
39 €

Zanderfilet und gegrillter Oktopus,
handgeschnittene Pasta, Bottarga di Muggine,
Nizza Oliven und Auberginenpüree
39 €

Fleisch:

Schwäbisch-Hällisches Jungschweinkotelette
mit Quinokraut und Senfkohl
38 €

Rosa Rehrücken mit grünem Spargel.
Morcheljus, Safranschalotten und Quarkpizokel
44 €

Rosa Lammhüfte mit Bärlauchkruste
und weißem Spargel - Buchweizenrisotto
38 €

Vol-au-vent vom Kalbsfilet
mit Bries und Herz,
Romanesco und Drillingkartoffeln
38 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
(Dry aged) von der Allgäuer Rinderfärs
mit Spätzle
34 €

Dessert:

Profiterole mit Matchacreme,
Mangoragout und Veilchenblütensorbet
18 €

Potpourri von hausgemachten Dessertspezialitäten
20 €

Auswahl an hausgemachten Eis und Sorbets
2,80 €

Affogato al Caffè
Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis
5,50 €

Käse:

Epoisse Creme Brûlée mit Gewürzkruste,
Kürbispickles und schwarzen Walnüssen
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!