

Vorspeisen:

Gemischte Frühlingsalate
groß 12 €/ klein 8 €

Baby Leaf Blattsalate mit Kräutern
8 €

Omelette mit geräuchertem Tofu
und grünem Dashi Spargel
17 €

Jakobsmuschel in Pancettahülle,
Couscous Salat,
Melone, Oliven und Joghurt
19 €

Glacierte Entenleber
auf Marsala-Markbeinrisotto
19€

Suppen:

Rehconsommé mit Tortelloni
16 €

Ruccolacremesuppe mit Topfen-Cheddar Knödel
und schwarzem Puffreis
14 €

Vegetarische Hauptspeisen:

Landerer Spargel mit Sauce Hollandaise und Drillingkartoffeln
28 €

Weißer Spargel – Buchweizenrisotto
und 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!