

Vorspeisen:

Gemischte Frühlingssalate
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
20 €

Glacierte Entenleber
auf Marsala-Markbeinrisotto
19 €

Suppen:

Rehconsommé mit Tortelloni
16 €

Spargelsuppe
mit gebackenem Stundenei und Chorizo
15 €

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:

Filet vom Loup de Mer mit Garnelen-Crouton,
Kimchi und Sobanudeln
39 €

Makrelenfilet Escabeche, Kalmar, Safranfenchel,
schwarzer Paellareis und Aioli
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!