

Vorspeisen:

Gemischte Herbstsalate
groß 12 €/ klein 8 €

Baby Leaf Blattsalate mit Kräutern
8 €

Hausgemachte Pisarei -Pastaspezialität –
mit wildem Brokkoli,
Gorgonzola und getrocknetem Eigelb
17 €

Thunfisch Tataki mit Pickles und Pak Choi
in japanischem Senf
20 €

Hausgeräucherter Rehschinken mit
Avokadocreme und schwarzen Walnüssen
19 €

Suppen:

Bouillabaisse von Meeresfischen,
Crouton und Sauce Ajoli
16 €

Consommé mit Herbstpilzraviolo
16 €

Vegetarische Hauptspeisen:

Rote Beete Risotto mit gefüllter Brietorte von Herbsttrompeten
und Schwarzen Walnüssen
24 €

Kartoffelstrudel mit Wirsingpüree,
Wirsingchips und getrüffelter Espuma
24 €

Allgäuer Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und grünem Salat
19 €

Fische:

Bretonisches Seeteufelfilet im Randensaft mit
Erbsenpüree, Riso Venere und Blumenkohl

39 €

Zanderfilet mit Sepiakruste, weiße Bohnencrunchies,
Brandadechips, frittierte Sprotten
und cremiger Polenta

39 €

Fleisch:

Rosa gebratener Rehrücken
Blutwurst, glacierte Äpfel, Rosenkohlblätter und Grießknödeln

44 €

Rosa gebratene Lammhüfte,
Oliventapenade, Stilton-Birnenrisotto und Steinpilze

36 €

Kalbstafelspitz mit Kürbis,
Kokos-Orangen-Kartoffelpüree
und Misohollandaise

35 €

Rückensteak vom Hällischem Weide-Eichelmastschwein (Demeter)
mit Pinienkruste, Kartoffelstrudel und Wirsingpüree

33 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
(Dry aged) von der Allgäuer Rinderfärsch
mit Spätzle

34 €

Dessert:

Zwetschgentarte
mit Dulce de leche Eis
18 €

Potpourri von hausgemachten Dessertspezialitäten
20 €

Auswahl an hausgemachten Eis und Sorbets
2,80 €

Affogato al Caffè
Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis
5,50 €

Käse:

Gefüllte Brietorte von Herbsttrompeten
und schwarzen Walnüssen mit hausgemachten Spezereien
15 €

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!