

SAISONAL-KARTE / CARTE DE SAISON

VORSPEISEN / ENTRÉES

Tomaten-Cherrysalat mit Basilikumpesto und Burrata Salade de tomates cerises au pesto de basilic et burrata A H G	14
Ziegenkäse im Brickteig mit Honig auf Salatbouquet Fromage de chèvre chaud en feuille de brick et miel avec salade A G	15
Falsche Schnecken (Rindsfilet) an Kräuterbutter (6 Stk.) Faux escargots (Filet de boeuf) au beurre maître d'hôtel (6 pcs) G	16
Rindercarpaccio mit Grana Padano, Cherrytomaten und Rucola Carpaccio de boeuf avec Grana Padano, tomates cerise et roquette G	21

HAUPTSPEISEN / PLAT PRINCIPAUX

Falsche Schnecken (Rindsfilet) an Kräuterbutter mit Pommes Frites (12 Stk.) Faux escargots (Filet de boeuf) au beurre maître d'hôtel avec frites (12 pcs) G	32
Saiblingsfilet an Absinthsauce auf Spinat mit Bratkartoffeln Omble chevalier sauce à l'absinthe sur épinards avec pommes grenailles D G	34
Lammkarrée an Balsamicosauce mit Bratkartoffeln und Gemüse Carré d'agneau sauce balsamique avec pommes grenailles et légumes G	43
Burger im Brioche-Bun mit Pouletbrust, Zwiebelchutney und Ziegenkäse Burger Brioché avec poulet, chutney d'oignons et fromage de chèvre A C G M	22
Trofie mit Basilikumpesto, Cherrytomaten und Burrata Trofie au pesto de basilic avec tomates cerises et Burrata A H G	22

Deklaration Fleisch + Fisch / Déclaration viande + poisson

Lamm / Agneau

Irland / Irlande

Saibling / Omble chevalier

Island / Islande