



4 - G A N G M E N Ü

Gebeizter Lachs

Noriblatt | Gin | Wasabi | Sesam | Wirsing

Apfel-Selleriecremesuppe
Vanille | Bündner Fleisch | Kren

Hirschgulasch
Serviettenknödel | Rotkohl | Preiselbeere | Birne | Jus

Beerencrumble
Joghurt | Tonkabohne | Blaubeere

MENÜPREIS 65 €

4 - G A N G M E N Ü V E G E T A R I S C H

Shiitakepilz

Noriblatt | Gin | Wasabi | Sesam | Wirsing

Apfel-Selleriecremesuppe
Vanille | Brotchip | Kren

Trüffelrisotto
Tomate | Pecorino | Kräuter

Beerencrumble
Joghurt | Tonkabohne | Blaubeere

MENÜPREIS 52 €



M E N U

Vorspeisen

Aubergine
Dattel | Feta | Couscous | Minze

14 €

Thunfisch-Sashimi
Avocado | Sesam | Kaviar | Mango | Joghurt

20 €

Tartar vom Rinderfilet
Schalotten | Sardellen | Kapern | Ei

23 €

Schwarzwurzelcreme
Hirsch | Apfel | Sahne

13 €

Hauptgänge

Ibérico Karree
Urkarotte | Spitzkohl | Parmesan | Kräuterjus

31 €

Rinderfilet
Trüffelkruste | Kräuterseitling | Portwein
Kartoffelbaumkuchen

35 €

Winter-Kabeljau
Stielmus | Krustentierschaum | Polentanocken

29 €

Ochsenbäckchen
Kakao | Kartoffelpüree | Wilder Brokkoli

29 €

Austernpilz
Sellerie | Süßkartoffel | Kohlrabi
Zitronenhollandaise

24 €

Dessert

Biskuitschnitte
Schokolade | Birne | Blaubeere

Mandel

12 €

Crème Brûlée
Tarte | Birne | Rum | Kirsche

12 €

Französische Käseauswahl
Trauben | Feigensenf | Walnussbrot

14 €