



## Kalte Vorspeisen

EUR

Mosaik von Lachs und Jakobsmuschel  
mit Avocado, Zitrusgelee und gebackener Meeresfrüchtekrokette 24

Terrine von der Gänsestopfleber  
mit Taubenbrustscheiben, Apfel, karamellisierten Haselnüssen und Curry 26

## Suppen

Steinpilzkraftbrühe mit Lauchflan und Kalbsbriesröschen 14

Cremesuppe von Zuckerschoten  
mit feinem Wachtelfrikassee, Gurke und Spiegelei-Croûton 14

## Warme Vorspeise

Zanderfilet  
auf Kartoffel-Bohnen-Cassoulet, mit glasierter Artischocke und Ofentomate 24

Glottertäler Rehrückenfilet  
auf Steinpilzragout, mit Aprikosen, Zitronenthymian und Lardo 28

## Hauptgerichte

Tranche vom Wolfsbarsch  
mit Tomaten-Safran-Nage, auf cremigem Spinat und Räucheraal-Pinienkern-Gnocchi 44

St. Pierre-Filet auf Fenchelaromaten  
mit Bouillabaisse-Jus, schwarzer Knoblauchcreme und Rouille-Ravioli 46

Medaillon vom Rinderfilet mit Pfifferlingen  
auf zweierlei Brokkoli, roten Portwein-Zwiebeln und Mandelbällchen 44

Rücken und glasiertes Bäckchen vom Kalb mit Barbecue-Jus  
auf Auberginenpüree, geräucherter Paprika und Macadamia-Schupfnudeln 45

## Desserts

Käse vom Wagen 14

Aprikosentarte mit marinierten Himbeeren, Yuzu-Schokoladenmousse und Pistazieneis 16

Savarin von Joghurt und Limone mit Gewürztraminer-Beeren und Mojito-Sorbet 16

### Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff / 2 = koffeinhaltig / 3 = chininhaltig  
4 = mit Konservierungsstoff / 7 = mit Antioxidationsmittel  
8 = mit Aromastoffen / 13 = mit Phosphat

Sollten Sie von Allergien betroffen sein,  
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter,  
diese halten eine Liste mit den enthaltenen Allergenen für Sie bereit.