



## Menu de la Saison

Ouverture



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



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



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



Käse vom Wagen

**oder**

Aprikosentarte  
mit marinierten Himbeeren, Yuzu-Schokoladenmousse  
und Pistazieneis



Friandise

**pro Person EUR 85,00**

## Menu du Chef

Ouverture



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



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



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



Glottertäler Rehrückenfilet  
auf Steinpilzragout  
mit Aprikosen, Zitronenthymian und Lardo



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



Erdbeer-Gazpacho  
mit Joghurt-Limonensorbet



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



Friandise

**pro Person EUR 135,00**

als 6-Gang Menü -ohne Gazpacho- pro Person EUR 128,00

als 5-Gang Menü -ohne Reh und Gazpacho-

pro Person EUR 115,00

**Sollten Sie einzelne Gänge aus den Menüs austauschen, behalten wir uns einen kleinen Aufpreis vor.**