

## Vorspeisen

<b>GEMISCHTER SALAT</b> Hausdressing   Rohkostsalate   Kerne   Kräuter	EUR 12
<b>BÄRLAUCHCRÈME-SUPPE mit GARNELEN-SPIESS</b> <i>ohne Garnelen</i>	EUR 16 EUR 11
<b>JAKOBSMUSCHELN &amp; GAMBAS</b> Löwenzahnsalat   Wildkräuter   Salzzitrone	EUR 21
<b>SAIBLING 'geräucht &amp; gezupft'</b> Chili-Ingwer-Limette   Landgurke   Brot-Chip	EUR 19
<b>TARTAR VOM RINDERFILET</b> von Hand geschnitten   Wachtelei   Mayo   Kapern	EUR 24
<b>GRÜNER SPARGEL 'Radiesschen-Vinaigrette'</b> Pochiertes Ei im Kräuternest   Parmesan	EUR 16

## Hauptgänge

<b>TORTELLACCI 'alla Sarda'</b> hausgemachte Pasta   Kartoffel-Pecorino-Minze-Füllung   Tomate	EUR 18   26
<b>WIENER SCHNITZEL</b> Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren	EUR 31
<b>KALBSGESCHNETZELTES</b> Cognacrahm   hausgemachte Rösti	EUR 32
<b>ENTRECÔTE</b> Baby Karotten   Blattspinat   Pfeffersauce   Pommes	EUR 38
<b>HEILBUTT</b> Frühlings-Morcheln   Bärlauch-Gnocchi	EUR 38
<b>PERLHUHNBRUST</b> Bärlauch-Risotto   Parmesan-Chip   Konfi-Tomaten	EUR 32
<b>LAMMRÜCKEN &amp; RAZ EL HANOUT-JUS</b> Kichererbsencrème   Grüne Bohnen	EUR 38

## Dessert

<b>ZITRUSFRÜCHTE &amp; TOPFENMOUSSE</b> Bergamotte	EUR 14
<b>SCHOKOSCHNITTE</b> <i>'hausgemacht'</i> Passionsfrucht-Kompott   Joghurteis	EUR 13
<b>AFFOGATO MULINO</b> Vanille-Eis   Espresso   Rumlikör	EUR 10
<b>SORBET VARIATION</b> Hausgemachte Sorbets   Bätterteig-Gebäck	EUR 12
<b>ZITRONEN-TARTE</b> Hausgemacht   Meringuée	EUR 12

## Oster-Menü

### Jakobsmuscheln & Gambas

Löwenzahnsalat | Wildkräuter | Salzzitrone

oder

### Grüner Spargel mit Radieschen-Vinaigrette

Pochiertes Ei im Kräuternest | Parmesan

\*\*\*

### Geräucherter Bachsaibling

Petersilienwurzel-Velouté

\*\*\*

### Heilbutt

Frühlings-Morcheln | Bärlauch-Gnocchi

oder

### Lammrücken & Raz el Hanout-Jus

Kichererbsencreme | Grüne Bohnen

\*\*\*

### Zitrusfrüchte & Topfenmousse

Bergamotte

**4-Gang Menü 81,00**

**3-Gang Menü 67,00**