

Vorspeisen

GEMISCHTER SALAT Hausdressing Rohkostsalate Kerne Kräuter	EUR 12
PULPO auf lauwarmen Bohnengemüse	EUR 18
TARTAR VOM RIND Filet - von Hand geschnitten Wachtelei Mayo Kapern Limette	EUR 24
VITELLO TONNATO rosa gebratenes Kalbfleisch Thunfisch Kapern	EUR 16
BUNTE TOMATEN & MOZZARELLA Basilikum Rote Zwiebeln	EUR 14

Hauptgänge

HAUSGEMACHTE CAPELLACCI Steinpilze Parmesan	EUR 22 28
WIENER SCHNITZEL Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	EUR 31
KALBSRÜCKENSTEAK Pfifferlinge in Butter Rösti	EUR 41
STRIPLOIN 'Black Angus' Pak Choi & Artischocken Café de Paris Pommes	EUR 39
WOLFSBARSCH Grünes Gemüse Curry Kokos	EUR 38
GESCHNETZELTES VOM KALB Cognac-Pilz-Rahmsauce Rösti	EUR 34

Dessert

SCHOKOLADENMOUSSE Passionsfrucht-Kompott Joghurteis	EUR 16
APRIKOSEN & QUARKMOUSSE Hafer-Crumble	EUR 16
ESPRESSO MARTINI (liquid dessert) Wodka Espresso Espresso-Likör Zuckersirup	EUR 11
AFFOGATO MULINO Vanille-Eis Espresso Rumlikör	EUR 10
KOKOS-MOUSSE Ananas Weiße Schokolade-Ganache	EUR 17

Menü

TARTAR VOM RIND

Filet - von Hand geschnitten | Wachtelei | Mayo | Kapern | Limette

HAUSGEMACHTE CAPPELLACCI

Steinpilze | Zitronenbutter | Parmesan

STRIPLOIN *'Black Angus'*

Artischocken | Pak Choi | Café de Paris | Pommes

APRIKOSEN & QUARKMOUSSE

Hafer-Crumble

EUR 75 4 Gänge

EUR 63 3 Gänge