

Vorspeisen

GEMISCHTER SALAT Hausdressing Rohkostsalate Kerne Kräuter	EUR 12
GEZUPFTER BACHSAIBLING Kaviar Cremefraiche Frisee	EUR 18
TARTAR VOM RINDERFILET von Hand geschnitten Mayo Spiegelei Kapern Brioche	EUR 24
BUNTE BETE & ZIEGENFRISCHKÄSE Frisee Brot-Chips	EUR 14
KÜRBIS-KOKOSSÜPPCHEN Kerne Öl Kräuter	EUR 12
OCHSENSCHWANZ – CAPPELLACCI Wintertrüffel Parmesan	EUR 23

Hauptgänge

TAGLIATELLE Stelnpilze Parmesan	EUR 22 28
WOLFSBARSCH <i>Wildfang</i> Spinat-Risotto Kräuteröl	EUR 38
KALBSKOTELETTE <i>dry aged</i> Salbeibutter Gnocchi	EUR 41
REHRÜCKEN Quitte Spitzkohl Kartoffelpüree	EUR 43

Vom Einfachen das Beste

GESCHNETZELTES VOM KALB Waldpilz-Cognac-Rahm Rösti	EUR 34
WIENER SCHNITZEL Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	EUR 31
STRIPLOIN <i>Black Angus</i> Cafe de Paris Pommes Blattspinat	EUR 36

Dessert

SCHOKO-NOUGAT MOUSSE

EUR 18

Apfelragout & Sorbet

LIMETTEN-PARFAIT

EUR 16

Zitrusfrüchte | Bergamotte

ESPRESSO MARTINI (liquid dessert)

EUR 11

Wodka | Espresso | Espresso-Likör | Zuckersirup

AFFOGATO MULINO

EUR 10

Vanille-Eis | Espresso | Rumlikör

Herbst-Menü

GEZUPFTER BACHSAIBLING

Kaviar Cremefraiche | Frisee

KÜRBIS-KOKOSSÜPPCHEN

Kerne | Öl | Kräuter

STRIPLOIN *'Black Angus'*

Cafe de Paris | Pommes | Blattspinat

ESPRESSO MARTINI (liquid dessert)

Wodka | Espresso | Espresso-Likör | Zuckersirup

EUR 74 4 Gänge

EUR 62 3 Gänge