

Vorab

Hausgebackenes Sauerteigbrot, frisch aufgeschlagene Nussbutter
4,50

Ibericoschinken, 27 Monate gereift
14

Käse aus der Region, Taggiasca Oliven, hausgemachtes Chutney
14

Vorspeise

Fein geschnittenes Rindertatar vom Weiderind, eingelegte Senfsaat, frischem Schnittlauch,
knusprigem Kartoffelrösti
19

Geflämmt Körtschtalforelle mit geräucherter Molke, eingelegte Gurke vom Eglisenhof und
frischem Meerrettich
18

Knackiges Kohlrabicarpaccio mit gerösteten Haselnüssen, Liebstöckelcreme und frischer
Apfel-Ingwervinaigrette
16

Ceasarsalat, knackiger Romanasalat, fein gehobelter Parmesan und eingelegter Sardelle
11

Klare Entenconsommé mit geräucherter Entenkeule und frischem Wirsing
12

Hauptgang

Rosa gebratene französische Entenbrust, Sellerie-Kartoffelgratin, Selleriecreme, frischer Birne

34

Pochierter Kabeljau aus dem Nordostatlantik, Aubergine, hausgemachter Falafel, frisch
eingelegter Rote Zwiebel, Sesam Beurre Blanc

32

Gegrillte Beete vom Eglisenhf, knackiges Bohnencassoulet, eingelgter Shiitake Pilz, Pilzjus

28

Selbstgemachte Tagliatelle an Tomatensugo, gescehmortem Fenchel, frischem Basilikum,
cremigen Burata aus Italien

20

Wahlweise mit:

- Black Tiger Garnelen +3 das Stück
- 27 Monate gereiftem Ibericoschinken +6

Dessert

Luftiges weißes Schokoladenmousse verfeinert mit Tonkabohne, knackigem Quittenragout,
Schokoladensorbet, gerösteter Haselnuss

10

Cremige Kokospannacotta, frische Ananas, Kubebenpfeffer, gepuffter Buchweizen

11