

Aperitif des Monats

Pinot Brut „2“ mit Etter Weihnachtspflümli 8,50€

Menü

Kaisergranat mit Orzotto , Rote Beeteblättern und Krustentierschaum

Petersilienwurzelsuppe mit Birnen- Mandelkrokant und Kalbsbäckle

Brust vom Schwarzfederhuhn mit Wintertrüffelrisotto und Patisson

Le Compostelle mit confierter Ananas und schwarzer Walnuss

Delice von der Tonkabohne mit Kumquat,
Rote Beete- Cassisorbet und Kakaoerde

als 4-Gang Menü ohne Le Compostelle: 69.-€

als 5-Gang Menü: 75.-€

Vegetarisches Menü

Feigensalat mit Radicchio, Haselnüssen und Kresse

Rote Beete Essenz mit Rote Beete- Selleriepirogge

Offener Ravioli mit Schwarzwurzeln, Patisson und Trüffelschaum

Le Compostelle mit confierter Ananas und schwarzer Walnuss

Spekulatius Crème Karamel mit Feigenrelish, Mandel und Orangensorbet

Als 4-Gang ohne Le Compostelle: 59.-€

Als 5-Gang: 64.-€

Weinreise 4-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 42.-€

Weinreise 5-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 52.-€

Alkoholfreie Begleitung 5-Gang: 35.-€

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Vorspeisen

Kaisergranat mit Orzotto, Rote Beete Blättern und Krustentierschaum	19.-€
Mosaik von der Gänsestopfleber mit Zwetschge und Brioche	24.-€

Zwischengerichte

Gebratene Entenstopfleber mit Apfel- Ingwerrelish und Gewürzweinreduktion	22.-€
Gebratene Wachtelbrust mit eigenem Tortelloni, Schwarzwurzeln und Trüffelschaum	20.-€

Suppe

Essenz von Roter Beete mit Räucheraal und eingelegter Zwiebel	14.-€
Petersilienwurzelsuppe mit Birnen- Mandel Krokant und Kalbsbäckle	15.-€

Hauptgänge

Filet vom Weiderind mit Schwarzwurzeln und cremiger Polenta	34.-€
Brust vom Schwarzfederhuhn mit Wintertrüffel Risotto und Patisson	32.-€
Kabeljau mit Apfel- Meerrettichkruste, Rote Beete, Staudensellerie und Kartoffelstampf	30.-€
Seeteufel mit geröstetem Spitzkohl- Kürbissauté und Thymiannockerl	32.-€

Klassiker

Geräucherter Ikarimi Lachs mit Crème Fraîche, Blini und Saiblingskaviar	19.-€
Tatar vom Rind mit Wachtelspiegelei und Sesamgebäck	16.-€
Als Hauptgang	24.-€
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,50 €
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	8,50 €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat	26.-€
Barbarie Entenbrust mit Champagnerkaut, Kartoffelmousseline und Entenleberrahm	31.-€