

Abendspezialitäten

Kalbstartar mit Wachtelspiegelei
und Carpaccio von der Kalbszunge
mit Rucola - Mousse 19.--

Kräuterschaumsuppe
mit Rauchlachsstreifen 12.50

Médaille vom Entrecôte unter der Café de Paris - Kruste
und Kopfbägli vom Langwieser Bio - Weiderind
mit Kartoffel - Selleriepürée, Steinpilzravioli
und grünem Spargel - Ragoût 42.--

Grosse Portion 48.--

oder

Gebratenes Skreifilet an Weissweinsauce
auf Ragoût von Morcheln, grünem Spargel & Krebschwänzen
mit Kartoffelschaum 36.--

Grosse Portion 42.--

Dessert:

Joghurt - Thymian - Pannacotta mit Himbeerespuma
Sorbet von frischen Kräutern und Honig
aus der Grafschaft Schwellisee 12.50

oder

Käseauswahl vom der Sennerei Maran
mit einem Glas Callarghe 4cl (un vino passito dolce e rosso)

4 Gang Fleisch-Menu mit kleinem Hauptgang 84.--

4 Gang Fisch-Menu mit kleinem Hauptgang 78.--

3 Gang Fleisch-Menu mit Suppe, kleinem Hauptgang und Dessert 65.--

3 Gang Fisch-Menu mit Suppe, kleinem Hauptgang und Dessert 59.--