

Gedeck. <i>Hausbrot. Olivenöl. Aufstrich.</i>	5,8
---	-----

PINSEN	320g
Chorizo. Paprika-Crème Fraîche. Fior die Latte. Jungzwiebel.	15,0
Roastbeef. Feigen. Fior die Latte. Honig-Senf-Crème Fraîche.	18,0
Pulled Chicken. Ajvar. Schafkäse. Roter Zwiebel. Srirachamayo.	15,0
Schinken. Tomatensauce. Fior die Latte. Sardellen. Artischocken. Oliven.	15,0
Thunfisch. Skyr. Fior die Latte. Roter Zwiebel. Sardellen.	17,0
Gorgonzola. Fior die Latte. Tomatensauce. Camembert. Parmesan.	15,0
Burratacreme. Tomatensauce. Fior di Latte. Getrocknete Tomaten. Bärlauchpesto.	15,0
Spargel. Tomatensauce. Veganer Schafkäse. Bärlauchmayo. <i>vegan</i>	18,0

natürlich
pikant
süß

CHEF'S CHOICE MENÜ	
5-Gang-Menü	78,0
Weinbegleitung	35,0

VORSPEISEN	
Beef Tatar vom Weiderind. Bärlauchmayo. Senfkaviar. Toast.	18,9
Karfiol. Schwarzer Knoblauch. Haselnuss.	14,9
Lachsforelle. Buttermilch. Spargel. Schnittlauch.	16,9
Rinderkraftsuppe. Bärlauchtascherl.	8,5
Rucolasalat. Schmortomaten. Parmesan.	9,8

HAUPTSPEISEN	
Alpenlachsfilet. Gnocchi. Erbsen. Rhabarber-Beurre Blanc.	33,8
Pulpo. Safran-Risotto. Chorizo. Vogelmirre.	32,8
Maishuhnbrust. Tramezzini. Bärlauch. 2erlei Karotte.	26,8
Rosa Kalbstafelspitz. Grüner Spargel. Kartoffel-Mousseline.	34,8
Homemade Ravioli. Bärlauch-Ricotta. Parmesanschaum. Pinienkerne. Braune Butter.	23,8

DESSERT KÄSE	
Zartbitterschokolade. Erdbeere. Malzcrumble.	9,8
Topfenknödel. Rhabarberragout. Mascarpone.	9,8
Sorbetvariation.	8,0
Kleine Käsevariation. Tomatenchutney.	8,8