



Vorspeisen

Ochsenschwanz Consommé

Wurzelgemüse | Trüffel

9,90 €

Feldsalat

Speck | Brotchip | Himbeerdressing

12,50 €

Gratinierter Ziegenkäse | Rosmarin

Feigensenf | schwarze Walnüsse | winterlicher Feinschmeckersalat
Feldsalat | Frisée | Granatapfel | Chicorée | Apfel | Rote Beete | rosa Linsen
Walnussöl

15,- €

Rindercarpaccio

Albführer Knusper-Eigelb | Frisée

Trüffel | Grana Padano

21,- €

Gebratene Garnelen | Octopus

Limonen-Ingwer Marinade | Korianderöl | Aioli

22,- €

Reh-Ravioli

Maronencreme | schwarze Walnüsse

Sauerkirschen | Grana Padano

15,- €



Hauptgänge

Mango-Avocado Risotto

Kokos | Vanille | Zitronengras | Mandeln | Chili
Pappadelle von der Schwarzwurzel | Koriander
29,50 €

Albführer Knusper-Eigelb

Ravioli gefüllt mit Kichererbsen, Ricotta, getrockneten Tomaten, Baby-Spinat
Grana Padano
32,50 €

Skry-Filet

Venere | Beure Blanc | Pappadelle von der Schwarzwurzel
44,- €

Gebratene Garnelen

Kumquats | Ingwer-Relish | Orangennudeln
42,- €

Ragout vom Sika

Apfelrotkraut | Spätzle | Selleriepüree | Preiselbeeren-Birnen Chutney
32,- €

Hirschschnitzel

Pinienkernkruste | Portweinjus | Maronen-Kartoffel-Plätzchen
Wirsing-Rahm
38,- €

Sika oder Reh

Rücken | Schwarzwurzel | Ravioli von Maronen
Flower Sprouts | Selleriepüree | Preiselbeeren-Birnen Chutney
52,- €

Barbarie Entenbrust

Beluga-Linsen in Balsamico | Rosenkohlblätter
39,- €

Gegrilltes Rinderfiletsteak

Trüffelcremenudeln | Albführer Eigelb | Grana Padano
49,- €