

# März

Gebeizter Bachsaibling auf Rübchenrösti & Meerrettich

☞ ☞

Bärlauchschaumsuppe mit Ravioli aus Frischkäse & Pinie

☞ ☞

Sorbet aus grünem Apfel & Sauerampfer

☞ ☞

Wolfsbarsch

- oder -

Lammkrone aus der Salzkruste

auf Bärlauchgnocchi und Frühlingsgemüse

☞ ☞

Limettentarte mit weißem Schokoladeneis & Papaya

# Vegetarisch

Tatar vom grünem Spargel & Ziegenkäsestrudel

☞ ☞

Bärlauchschaumsuppe mit Ravioli aus Frischkäse & Pinie

☞ ☞

Sorbet aus grünem Apfel & Sauerampfer

☞ ☞

Mille Feuille von der Rübe mit Bärlauchgnocchi

☞ ☞

Limettentarte mit weißem Schokoladeneis & Papaya

drei Gang 49 | vier Gang 55 | fünf Gang 63

## Vorspeisen

*Marinierter Pulpo mit grünem Spargel & Frühlingsalat*

16

*Gebeizter Bachsaibling auf Rübchenrösti und Meerrettich*

16

*Carpaccio von der Roten Beete mit Ziegenkäse*

14

*Suppen aus dem Menü*

8

## Unsere Empfehlungen

*Milchkalbsnierchen in Dijon Senfrahm an frischer Pasta & Gemüse*

18

*Zweierlei vom Spanferkel auf Blumenkohl & Kartoffelsoufflé*

22

*Kalbskotelette auf gegrilltem Gemüse & Rosmarinkartoffeln*

32

*Rinderrückensteak unter Bärlauchkruste mit Kartoffeltalern & Gemüse*

24

*Weitere Fischgerichte nach Empfehlung des Tages*

## *Zum Dessert*

*Opera Schnitte  
mit Kaffeemousse & Schokoladenganaché  
an Aprikosensorbet*

14

*Limettentarte mit weißem Schokoladeneis & Papaya*

13

*Glasierter Kaiserschmarren  
mit eingelegten Rum Rosinen und Tarte Tatin Eis*

13

## *Das Gedeck*

*Zartbitter Brownie mit Vanillerahmeis und einem Espresso*

9