



Vorspeise

Argentinische Rotschwanzgarnele

Ceviche Sud | Tomate | Gurke | Kohlrabi | Kürbiskerne | Quinoa

Buttermilch-Kräuter Velouté | Portweingel

24,-

Rillettes vom Kalb

Thunfischcreme | Kaper | Limette | Senfsaat | Staudensellerie

22,00

Confierter Kräuterseitling

Petersilienwurzel | Buchweizen Crumble | Pilzessenz | Rosmarinbirne | Meerrettich | Oxalis

21,00

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Tagespreis

Wir servieren zu unseren Vorspeisen unsere hausgemachte Focaccia!

Extras:

Brotkorb für 4,-

Schale mit Olivenöl 3,-

Schale Taggiasca Oliven 6,-



Pasta & Vegetarisch

Pfifferlings-Cappelletti

Cidre Beurre Blanc | schwarzer Knoblauch | Pumpernickel-Macadamia | Marille | Pfifferling

34,-

Knollensellerie

Blumenkohl | Fenchel | Austernpilze | Pistazie | Schnittlauch Velouté

Verbene Verjus | Graupen-Safranrisotto

32,-

Wirsing

(vegan)

Maronen Sellerie | rote & gelbe Bete | Hollunder Preiselbeere | Mandel Panko

Kartoffel-Trüffelmousseline | Senfkaviar | Gemüse Demi Glace

32,-



Fisch

„Wann immer möglich, verwenden wir täglich Fisch aus nachhaltigem Fang mit MSC-Siegel.

Für verantwortungsvollen Genuss & geprüfte Qualität, der auch unsere Meere schützt.“

Fisch des Tages

Tagespreis

Steinbutt

54,-

Seesaibling

42,-

Unsere Fischbeilage des Monats:

Blumenkohl | Fenchel | Austernpilze | Pistazie | Schnittlauch Velouté

Verbene Verjus | Graupen-Safranrisotto

Fleisch

„Unser Fleisch stammt aus kontrollierter, nachhaltiger Aufzucht und überzeugt durch höchste Qualität, Frische und Sorgfalt in der Auswahl.“

Iberico Bäckchen

42,-

US-Rinderfilet „Prime Beef“

55,-

Entenpraline

39,-

Unsere Fleischbeilage des Monats:

Maronen Sellerie | rote & gelbe Bete | Hollunder Preiselbeere | Mandel Panko

Kartoffel-Trüffelmousseline | Senfkaviar | Demi Glace

Extras:

Süßkartoffel Pommes 8,- | Pommes 6,- | Trüffelmayonnaise 4,50 | Sauciere Jus 9,-



Dessert

Tonkabohnen Küchlein & Milcheis

Zwetschge | Ingwer | Quitte | Thymian

16,-

Sorbet des Tages

Sorbet des Tages auf Crémant blanc

7,-

Dessert du Jour

Tagespreis

Assiette de Fromage

(Käsevariation & Feigensenf)

16,-

Triple Creme Frais Trüffel

Französischer Frischkäse aus Kuhmilch

Cremiger Weichkäse mit einem angenehmen sahnigen Geschmack und einer feinen Trüffelnote.

Tomme aux Fleurs

Halbfester französischer Käse aus Kuhmilch

Er kommt meist aus Regionen wie Savoyen oder angrenzenden Berggebieten. Er reift mehrere Wochen bis wenige Monate in Reifekellern und wird mit essbaren Blüten und Kräutern veredelt. Er schmeckt mild bis aromatisch, leicht nussig und cremig. Durch die Blüten bekommt es eine florale Note und ist manchmal leicht süßlich.

Brebirousse d'Argental

Französischer Weichkäse aus Schafsmilch

Dieser cremige Weichkäse stammt aus der Rhône-Alpes-Region und reift nur kurz, wodurch er besonders mild und streichzart bleibt. Sein Geschmack ist sahnig und leicht süßlich mit feiner Schafsmilchnote, während die rötlich gewaschene Rinde eine dezente, leicht würzige Aromatik beiträgt.



3 Gänge Menü

Rillettes vom Kalb

Thunfischcreme | Kaper | Limette | Senfsaat | Staudensellerie

Seesaibling

Blumenkohl | Fenchel | Austernpilze | Pistazie | Schnittlauch Velouté

Verbene Verjus | Graupen-Safranrisotto

Tonkabohnen Kuchlein & Milcheis

Zwetschge | Ingwer | Quitte | Thymian | Haselnuss

72,-

Passende Weinbegleitung

29,-

„Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass unsere Hauptspeisen nur innerhalb der Menüs austauschbar sind.“

Wir danken für Ihr Verständnis!

Erweitern Sie Ihr Menü mit einer Suppe (11,00€) oder einem Sorbet auf Espuma (6€).



4 Gänge Menü

vegetarisch

Confierter Kräuterseitling

Petersilienwurzel | Buchweizen Crumble | Pilzessenz | Rosmarinbirne | Meerrettich | Oxalis

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Pfifferlings-Cappelletti

Cidre Beurre Blanc | schwarzer Knoblauch | Pumpernickel-Macadamia | Marille | Pfifferling

Tonkabohnen Küchlein & Milcheis

Zwetschge | Ingwer | Quitte | Thymian

75,-

Passende Weinbegleitung

38,-



5 Gänge Menü

Argentinische Rotschwanzgarnele

Ceviche Sud | Tomate | Gurke | Kohlrabi | Kürbiskerne | Quinoa

Buttermilch-Kräuter Velouté | Portweingel

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Sorbet

Sorbet du Jour auf Espuma

US-Rinderfilet „Prime Beef“

Maronen Sellerie | rote & gelbe Bete | Hollunder Preiselbeere | Mandel Panko

Kartoffel-Trüffelmousseline | Senfkaviar | Demi Glace

Dessert du Jour

Tagesdessert

99,-

Passende Weinbegleitung mit 4 x 0,1 l

38,-



La Sélection du Chef

7 Gänge Menü

Confierter Kräuterseitling

Petersilienwurzel | Buchweizen Crumble | Pilzessenz | Rosmarinbirne | Meerrettich | Oxalis

Argentinische Rotschwanzgarnele

Ceviche Sud | Tomate | Gurke | Kohlrabi | Kürbiskerne | Quinoa

Buttermilch-Kräuter Velouté | Portweingel

La soupe du Chef

Pfifferlings-Cappelletti

Cidre Beurre Blanc | schwarzer Knoblauch | Pumpernickel-Macadamia | Marille | Pfifferling

Sorbet

Sorbet des Tages auf Espuma

Entenpraline

Maronen Sellerie | rote & gelbe Bete | Hollunder Preiselbeere | Mandel Panko

Kartoffel-Trüffelmousseline | Senfkaviar | Demi Glace

Tonkabohnen Kuchlein & Milcheis

Zwetschge | Ingwer | Quitte | Thymian

139,-

Passende Weinbegleitung

48,-

„Gerne servieren wir Ihnen das Menü auch vegetarisch“