

Aperitiv

Prickelndes

Aperol Spritz / Hugo / Lillet Wild Berry
€ 7,80

Martini (4cl)

Bianco / Rosso / Extra dry
€ 6,40

Campari

Soda / Orange
€ 8,50

Pernod (4cl)

€ 6,10

Beef Tatar (C, D, M, O, G)

100g vom Almoachsen /
Pochiertes Ei /
Hausgemachtes Brioche
€ 17,90

Burrata Mozzarella (F, G, O, P)

Tomatenmarmelade /
Mango-Chutney / Basilikumsorbet
€ 15,90

Bouillabaisse (B, D, F, L, O)

Serviert im Mokka / Muscheln /
Pulpo / Garnelen
€ 18,90

Babypinatsalat (A, E, G, M)

Himbeer-Dressing / Frische Himbeeren /
Walnüsse / Fetaröllchen
€ 16,50

Beilagensalat (A, L, M, O, P)

Gemischter Blattsalat / Gurken / Tomaten / Croûtons
Wahlweise : Balsamico-Dressing oder Essig und Öl
Klein € 5,90
Groß € 8,90

Steinpilzcreme Schaumsuppe (A, F, G, M, O)

€ 9,90
Mit Gambas + € 3,00

Vorspeisen

Hauptgerichte

Filet vom Rind (C, G, L, M, O)

Ca. 250g

Grüner Spargel-Gelbe Bete-Kartoffel-
Gröstl / Estragon-Sabayon / Jus

€ 39,90

Chateaubriand (A, C, G, L, M, O, P)

500g - Zubereitung für 2 Personen, ca. 40 min.

Kräuterkruste / Geräucherter Blumenkohl /

Wedges / Jus

€ 78,00

Original Wiener Schnitzel (A, C, G, L, M, O, P)

Kalbsfleisch / Kartoffelsalat / Grenta & Zitrone

€ 27,90

Kalbsbäckchen (G, L, M, O)

Getrüffeltes Kartoffelpüree / Karotten / Thymianjus

€ 32,90

Thunfisch Tagliata (A, D, F)

Leicht gebraten / Rucola / Cherrytomaten / Parmesan

€ 31,90

Ravioli (A, E, C, G, P)

Hausgemachte Pasta / Kürbis-Ricotta-Füllung /

Kürbisöl / Butter / Amaretti

€ 18,90

Safranrisotto (A, G, L, O)

Grüner Spargel / Paprika-Röstzwiebeln

€ 17,50

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss,

F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie,

M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Desserts

Schoko-Soufflé (A, C, G, O)

Flüssiges Schokoladenherz /
In Mandeln gebackenes Erdbeereis
€ 11,50

Kaiserschmarrn (A, C, G, P)

Zwetschkenröster / Rumrosinen
€ 14,90

Café Affogato (C, M)

Espresso / Vanilleeis / Schlagsahne
€ 6,50

Zitrus-Crème-Brûlée (C, G)

Hausgemachtes Fruchtsorbet
€ 10,90

Freihofschnäpse (2cl)

Williams / Obstler / Enzian /
Haselnuss / Marille
€ 4,50

Likör und Magenbitter (4cl)

Ramazotti / Appenzeller / Averna
€ 5,50

Amaretto (4cl)

Dissaronno
€ 6,40

Bailey's (4cl)

€ 6,30

Digestif