



Menue

Kleiner Gruß aus der Küche

Zarte Berührung

Chili - Kokossüppchen

Zartschmelzende Herzen

Niedrigtemperatur gegartes Ei
auf Feldsalat

Flammende Herzen

Duo vom Rehragout und Kalbsrücken
Pfifferlinge und Karotten- Kürbisrösti

Sündhafte Verführung

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
an Mandarinsorbet

38,00 €

(ohne Suppe 36,00 €)

Valentinskarte



Vorspeisen

- Rinderkraftbrühe** 5,00 €
Markklößchen | Eierstich
- Kräutersalat** 8,80 €
mit argentinischen Rotgarnelen | im Glas serviert

Hauptgerichte

- Bunte Filetspitzen Rind, Kalb und Schwein** 16,80 €
in feiner Champignonpfeffersauce | Butterspätzle
- Trilogie von Wild und Pilzen** 16,80 €
Pfifferlinge | Wildschweinbraten | Wildschweinragout | Knödel | Preiselbeerfirsich
- Holländisches Schnitzel** 14,00 €
mit Käse überbacken | Rahmsauce | Pommes frites
- Rumpsteak** 21,50 €
mit Zwiebeln | Pommes frites
- Entrecôte double für zwei Personen** 42,50 €
doppeltes Rumpsteak | flambiert | Pfeffersauce | Gemüse | Rösti | Kroketten
- Skrei (Winterkabeljau)** 21,50 €
unter der Kräuterkruste | eine Note von Fenchel und Zitrone | grüne Nudeln

Bedienen Sie sich zu allen Hauptgerichten an unserem Salatbuffet!

Vegetarisches Gericht

- Bergkäsenocken** 12,80 €
Kräuterpesto | Pinienkernen | Gemüse

Unsere besondere Dessertempfehlung

- Creme Brûlée** 6,50 €
auf Pistazieneis