



## *Handcrafted by Chef*

*Nüssler Salat mit oder ohne,  
mehr oder weniger Brotcroutons, Ei oder Speck*  
16

*Kartoffelsuppe mit Trüffelöl*  
11

*Rindsfiletcarpaccio mit Pesto aus getrockneten Tomaten  
Rucola, Frühlingszwiebeln, Parmesan und Balsamico*  
21

*Schweinsfiletsitzen an scharfer Süss-Sauer Sauce  
Berg-Rösti mit Zwiebeln, Lauch, Thymian und Honig, Wintergemüse*  
39

*Seezunge pochiert und gebratene Jakobsmuscheln  
an einer Limettensauce  
Wintergemüse und Beilage nach Wahl*  
49

*Gebratene Polenta an Steinpilzsauce  
und Wintergemüse*  
29

*Zimtglace mit warmen Zwetschgen*  
11

*Menu Preis: Fleisch 89.00 / Fisch 99.00 / Vegi: 59.00*

*Aktuell:  
Hirschpfeffer mit Polenta und Wintergemüse*  
36.00

### *Weinempfehlung:*

*Aus Sardinien: Mari Bentu Luna 2021*

1 dl.	10.50
7,5 dl.	69.00

*selbstverständlich*

*regional, saisonal, hausgemacht und qualitätsbewusst*