

## Frühling

### Vorspeisen

Spargel-Schaumsuppe dazu Bärlauchfocaccia	13.00
Pastetchen gefüllt mit Schwarzwurzel und Pilzen dazu Knusperei	15.50
Blattsalat an Orangen-Honig-Dressing mit Spargeln im Tempurateig	16.00

### Hauptgänge Fleisch und Fisch

Lammnierstück mit Kräuterkruste überbacken Kartoffelgratin, geschmorter Lattich und Lammjus	39.00
Poulet-Spiess an Erdnuss-Zitronensauce mit Chinakohl-Ingwergemüse und Venerereis	30.50
Rindssiedfleisch mit Salzkartoffeln, Apfelkren und Rahmspinat	32.00

### Hauptgänge Vegetarisch

Spargelrisotto mit gebackenem Brie Cherrytomaten und Jungspinat mit Pinienkernen	28.50
Rotes Thai Curry mit Tofu Jasminreis und süss-scharfen Nüssen	26.00
Sellerie-Piccata mit Olivenreis und Tomaten-Kräutersugo	27.50



## Sommer

### Vorspeisen

Gazpacho Andaluz mit lauwarmem Knoblauch-Focaccia	14.00
Rohschinken mit Melone, Rucola-Salat im Parmesankörbchen an Erbeerdressing	17.50
Spinat-Feta-Melonen-Salat mit gebratenen Entenstreifen und Quittenchutney	19.00

### Hauptgänge Fleisch und Fisch

Pochiertes Poulet an Meaux-Senfsauce Tagliatelle und Knackerbsen	28.50
Rindshuftdeckel mit Chimichurri, Ratatouille und Olivenkartoffelstock	36.00
Grilliertes Zanderfilet mit Limettenrisotto, gebratenen Pilzen und Mango-Fenchelgemüse	32.50

### Hauptgänge Vegetarisch

Gemüse-Tempura-Spiess mit Aprikosen-Chutney und Bombay-Gemüse-Kartoffeln	29.00
Parmigiana di Melanzane Wildreis & Salbeimüsli	29.50
Grillierter Halloumi auf Ofen-Auberginen dazu Pestopolenta und Tomatensugo	30.00



## Herbst

### Vorspeisen

Kürbis-Süßkartoffel-Schaumsuppe mit Dattel-Gnocche	13.00
Blattsalat mit Geisskäse-Brioche-Toast, Birnen, Nüssen und Balsamico-Honigdressing	17.50
Gebratene Jakobsmuschel auf Vanillerisotto mit Safranschaum und blauen Kartoffel-Chips	19.00

### Hauptgänge Fleisch

Poulet Tandoori mit Safranreis Gurken-Soja-Gemüse und Joghurtsauce	27.50
Schweinshohrückensteak mit Kräuterkruste dazu Wurzelgemüse, Nudeln und Pilzrahmsauce	30.50
Wildhackbraten mit Preiselbeer-Rahmsauce geschmortem Rotkraut und Spätzle	32.00

### Hauptgänge Vegetarisch

Marinierter Kürbis mit Gorgonzola überbacken Belugalinsen mit Äpfeln und caramelisierten Nüssen	27.00
Pfifferling-Ravioli an Tomatenpesto mit Wurzelspinat	27.50
Tofu-Champignonragout mit Rösti und Mandelbroccoli	28.00

## Winter

### Vorspeisen

Nüsslisalat an Balsamico-Honig-Dressing mit Waldpilzen, Ei und Crôutons	15.00
Spanische Knoblauch-Crevetten mit Focaccia	16.50
Frittierte Milkenzigarren auf Belugalinsen-Apfelsalat	17.00

### Hauptgänge Fleisch und Fisch

Geschmorter Brasato dazu Polenta und Dörrbohnen mit getrockneten Tomaten an Rosmarinjus	29.50
Gebratener Steinbeisser mit Basilikum-Kartoffelstock Artischocken-Tomatengemüse & Safransauce	32.00
Pochiertes Poulet an Meaux-Senfsauce Tagliatelle und zweifarbigen Ofen-Karotten-Gemüse	33.50

### Hauptgänge Vegetarisch

Kokos-Mango-Daal Jasminreis und frittierte Zwiebeln	26.50
Vegi-Stroganoff mit Spätzle und Kräuter-Sauerrahm	27.00
Randen-Tarte-Tatin mit Geissenkäse auf schwarzen Linsen mit Trauben & Nüssen	28.50