

Degustationsmenü

Thunfischtartar

Mango / eingelegter Kürbis / Kräutermayonnaise / Sesam

Kürbiscremesuppe

Gebratener Radicchio / Dörrbirnen-Balsamico-Sorbet / Rotkrautchip

Hirschrücken / Rotkraut / Maronischnitte / Kohlsprossen / Jus

Valrhona Schokolade

Wilde Heidelbeeren / Pistazien / Kardamom

3 Gänge € 58,50

4 Gänge € 78,80

5 Gänge € 97,60

Degustationsmenü vegetarisch

Gebratener Radicchio / Dörrbirnen-Balsamico-Sorbet / Rotkrautchip

Kürbiscremesuppe

Orientalischer Blumenkohl / Granatapfel / Oliven

Rotes Thai Curry / Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis

Flaumige Topfenknödel / Zwetschkenröster / Vanilleeis

3 Gänge € 43,90

4 Gänge € 60,90

5 Gänge € 75,90

Vorspeisen

Thunfischtartar Mango / eingelegter Kürbis / Kräutermayonnaise / Sesam	18,60
Gebratener Radicchio Dörrbirnen-Balsamico-Sorbet / Rotkrautchip	15,20
Bunter Blattsalat Gepickelte Radieschen / Sonnenblumenkerne	7,90
Kürbiscremesuppe Kernöl	9,60
zum Aperitif	
Grana Padano / Oliven / Tomaten Coulis	8,50
Hühner Boullion	
- Milzschnitte	7,50
- Flädle	6,80

Hauptspeisen

Hirschrücken Rotkraut / Maronischneide / Kohlsprossen / Jus	44,30
Fischgenuss Bregenzerwald Rote Bete Risotto / Zuckerschoten / Räucherschäum	39,70
Ganselragout Pappardelle / Junglauch / Preiselbeeren	32,40
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilie Kartoffeln / Preiselbeeren	29,60
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis	25,90
Garnelen Pasta Tagliolini / Hummeressenz / Tomaten	25,60



Vegetarische Ecke

Orientalischer Blumenkohl Falafel / Granatapfel / Oliven	25,40
Rote Bete Risotto Ziegenkäse / Walnüsse / Kresse	20,30
Rotes Vegi-Thaicurry Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis	19,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zwetschkenröster / Vanilleeis	14,50
Valrhona Schokolade Wilde Heidelbeeren / Pistazien / Kardamom	15,80
Gebackene Pecorino Taschen Kürbis Chutney / Walnüsse	13,90
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Mitbringsel für die Lieben

Hausgemachtes Dressing	7,50
Chiliöl	6,50
Wilde Heidelbeermarmelade	7,50
Zwetschkenröster	7,50
Gebrannte Haselnüsse	4,50

Quellsalz natur 250g	6,50
Quellsalz mediterrane Kräuter / Salatkräuter 250g	6,90

Wir verwenden dieses Salz in der Küche.

Es wird im Naturpark „Serra de Aire e Candeeiras“ nach alter Tradition aus Salzbecken gewonnen. Die Salzbauern ernten das Salz unter freiem Himmel, ohne Energieaufwand, ohne Strom