

Vorspeisen / Starters

„DIE KUH DIE LACHT“ 12,50
Carpaccio vom Simmentaler Weiderind mit
Trüffel-Zitronen Crème fraîche, frischer Rauke & Grana Padano

„HAPPY BEEF“ 12,50
Beef carpaccio (Simmentaler beef) with truffle-lemon cream,
fresh rocket & Grana Padano



„ENTE GUT, ALLES GUT“ 11,90
Geräucherte Entenbrust auf knackigem Rotkrautsalat mit Cranberries,
Granny Smith & fassgereiftem Balsamico

„DUCK FEAST“ 11,90
Smoked duck breast on a crispy red cabbage salad with cranberries,
Granny Smith & barrel aged balsamic vinegar



„CAESAR SALAD“ 10,90
Romana Salatherzen in cremiger Marinade mit
Anchovis & Parmeggiano Reggiano

Wahlweise mit Black Tiger Garnelen 6.50€ Aufpreis
Hähnchenbrustfilet 3.50€ Aufpreis

„CAESAR SALAD“ 10,90
Romaine lettuce in a creamy marinade with
anchovies & Parmeggiano Reggiano

optionally with Black tiger prawns 6.50€ extra charge
Chicken breast fillet 3.50€ extra charge



„VITELLO TONNATO“ 16,90
Zartes Kalbsfleisch mit raffinierter Thunfischsauce,
gebackenen Kapern & Sardellenfilets

„VITELLO TONNATO“ 16,90
Tender veal with a tuna sauce, baked capers & anchovy fillets

Suppen / Soups

„HOKKAIDO“ 6,50
Kürbiscrèmesüppchen mit Satéspieß, steirischem Öl & kandiertem Ingwer

„HOKKAIDO“ 6,50
Creamy pumpkin soup with satay skewer, styrian oil & candied ginger



„WILD LIFE“ 7,80
Consommé double von Hirsch & Reh mit gebackener Fasan-Praline

„WILD LIFE“ 7,80
Double consommé from deer & venison with a baked pheasant praline

Hauptgang Fleisch / Main Meat

„ZART & ZÄRTLICH“ 24,90
Geschmorte Ochsenbacke in Portweinsauce mit sautiertem
Rosenkohl & Trüffel-Püree

„LOVE ME TENDER“ 24,90
Braised ox cheek in a port wine sauce with
sautéed Brussels sprouts & truffled mashed potatoes



„FUTTERN WIE BEI MUTTER'N“ 19,50
Gekochter Kalbstafelspitz auf Bouillon-Kartoffeln mit
Wurzelgemüse & Meerrettichschaum

„JUST LIKE MOM'S“ 19,50
Boiled veal fillet on bouillon potatoes with root vegetables
& horseradish foam



„DER WINTER NAHT“ 25,90
Konfierte Entenkeule auf Apfelrotkraut mit abgeschmolzenen
Schupfnudeln & karamellisierten Maronen

„WINTERTIME“ 25,90
Confit duck leg on red cabbage with apples, potato dumplings
& caramelized chestnuts



„NICHT NUR FÜR MÄNNER“ 34,90
Gegrilltes Ribeye Steak (dry aged 250g) auf frischem Blattspinat mit
Süßkartoffel-Pommes & grüner Pfefferrahmsauce

„NOT ONLY A MAN'S WORLD“ 34,90
Grilled rib eye steak (dry aged 250g) on fresh spinach with
sweet potato fries & green pepper cream sauce



„GEHT IMMER“ 24,90
Wiener Schnitzel (natürlich vom Kalb) mit lauwarmen
Kartoffelsalat & Wildpreiselbeeren

„CLASSIC“ 24,90
Wiener Schnitzel (veal – of course!) with lukewarm potato salad
& wild cranberries

Fisch / Fish

„DIE SCHÖNE MÜLLERIN“ 23,50
Forellenfilet auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln & Zitronen-beurre-blanc

„THE BEAUTIFUL MILLER“ 23,50
Trout fillet on spinach with parsley potatoes & lemon Beurre Blanc



„DIE RAUHE SEE“ 27,50
Gegrilltes Lachsfilet auf goldenem Safranfenchel mit Wasabi-Püree & Hummerschaum

„THE ROUGH SEA“ 27,50
Grilled salmon fillet on saffron fennel with Wasabi mashed potatoes & lobster foam

Vegetarisch / Vegetarian

„WALD UND WIESE“ 16,90
Abgeschnittener Zylinder vom Serviettenknödel auf Waldpilzragout & wilden Wiesenkräutern

„FOREST AND MEADOW“ 16,90
Bavarian bread dumplings on a wild mushroom ragout & wild herbs



„GESUND UND GUT“ 14,90
Rote Bete-Püree mit gebackenem Blumenkohl & Kirschtomaten-Ragout (vegan)

„HEALTHY AND GOOD“ 14,90
Beetroot mashed potatoes with baked cauliflower & cherry tomato ragout (vegan)

Dessert

„LIQUID LAVA CAKE“ 8,90
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Pistazieneis

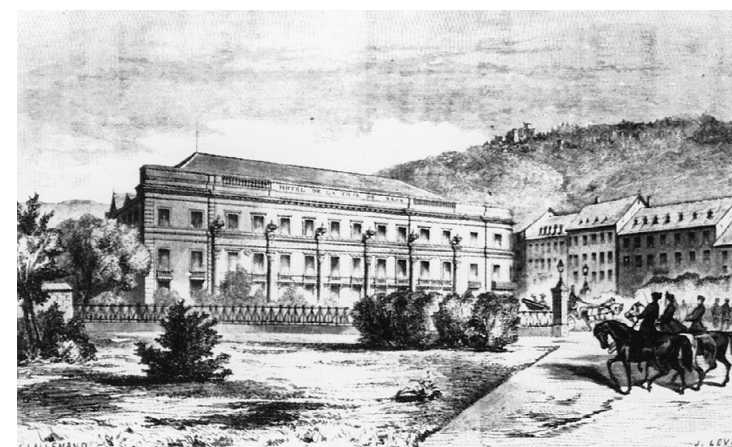
„LIQUID LAVA CAKE“ 8,90
Chocolate cake with liquid core & pistachio ice-cream



„KLASSISCH“ 6,90
Crème Brûlée von der Tahiti Vanille & Cassis Sorbet

„CLASSIC“ 6,90
Tahitian vanilla crème brûlée & black currant sorbet

A LA CARTE MENU



Holzschnitt um 1860