

## Vorspeise

Tatar von Melone und Tomate mit Senfkornpraline	16,90 €
Ravioli vom Rind in Madeirasauce und Sellerie	16,90 €
Wintersalate in Kräutervinaigrette gebackener Kalbskopf und Meerrettich	16,90 €
Kalbsnierchen in Butter gebraten Blumenkohlschaum und Kalbsjus	16,90 €
Filet von der Fjordforelle mit asiatischer Marinade, Papaya, Erdnuss und Gurke	16,90 €

## Hauptgerichte

Karotte in verschiedene Texturen Orange und Erdnusspüree	24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion 22,90 € 28,90 €
Lammrücken im Brotmantel Topinambur, Gemüse und Butterpüree	34,90 €
Filet vom Skrei auf Misoschaum Gemüse und Butterpüree	34,90 €

## Dessert

Joghurtmousse mit Passionsfrucht	9,90 €
Blonde Schokolade mit Zitrusfrüchten	9,90 €
Crème brûlée	7,90 €
Vacherin Mont d'Or mit Sellerie	9,90 €

*\*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.*

# *Valentíns Menü*

*(vegetarisch)*

*Tatar von Tomate  
Melone | Senfkornpraline*

\*\*\*

*Risotto von Lauchzwiebel  
Petersilie | Piment d'Espelette*

\*\*\*

*Pilzragout im Reisblatt  
Honig | Mangold*

\*\*\*

*Joghurt und Passionsfrucht  
geeiste Schokolade*

- *3 Gang 67 €*
- *4 Gang 79 €*

## *Monatsmenü*

*Ceviche von Garnele  
Lauch | Nori*

\*\*\*

*Jacobsmuschel  
Kürbis | Schalotte*

\*\*\*

*Filet vom Kalb  
Karotte | Kartoffelterrinen | Ochsenschwanzsauce*

\*\*\*

*Rhabarber | Yuzu | Joghurt*

- *3 Gang 69 €*
- *mit Weinbegleitung 100€*
- *4 Gang 79 €*
- *mit Weinbegleitung 120€*