

## **Aperitif des Monats**

### **Sparkling Lemon 10,50€**

Pinot „2“ mit hausgemachtem Zitronen-Basilikumsirup

### **Menü**

Kurz gebratener Thunfisch und gebackene Praline vom Thunfisch  
mit mariniertem Thaispargel, Ingwer, Zitrone und Avocado

\*\*\*

Pilzessenz mit Pulled Pork vom Stauferico Schwein

\*\*\*

Stubenküken mit Topinamburcrème, Pak Choi, Graupen  
und Tomaten-Curryschaum

\*\*\*

Le Compostelle mit Confit von roter Zwiebel und Brotchip

\*\*\*

Törtchen von Joghurt und Eierlikör mit Blutorange und Nuss-Honig

als 4-Gang Menü ohne Compostelle: 69.-€

als 5-Gang Menü: 75.-€

### **Vegetarisches Menü**

Zweierlei Büffelmozzarella mit Radicchio, Mango und Basilikum

\*\*\*

Pilzessenz mit Sonnenweizen und Kartoffelespuma

\*\*\*

Dreierlei vom Topinambur mit Brioche, Brunnenkresse und Senf

\*\*\*

Le Compostelle mit Confit von roter Zwiebel und Brotchip

\*\*\*

Nussbutter Parfait mit Gewürzbirnen und zweierlei Johannisbeere

Als 4-Gang ohne Le Compostelle: 59.-€

Als 5-Gang: 64.-€

Weinreise 4-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 42.-€

Weinreise 5-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 52.-€

Alkoholfreie Begleitung 5-Gang: 35.-€

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

## **Vorspeisen**

Kurzgebratener Thunfisch und gebackene Praline vom Thunfisch mit mariniertem Thaispargel, Ingwer, Zitrone und Avocado	19.-€
Mosaik von der Gänsestopfleber mit piemonteser Haselnuss, Wildkräutern und Weintrauben	25.-€

## **Zwischengerichte**

Gebratene Entenstopfleber mit Quitten und Pistazienronut	22.-€
Gebratene argentinische Wildgarnele mit Limettenvelouté, Saiblingskaviar und Ei	21.-€

## **Suppe**

Geflügelessenz mit Cocos und asiatischen Aromaten	15.-€
Pilzessenz mit Pulled Porc vom Stauferico Schwein	14.-€

## **Hauptgänge**

Lammrücken mit Olivenkruste, Ragout aus der Haxe, violetten Kartoffeln, Chorizo und Saubohnen	34.-€
Stubenküken mit Topinamburcrème, Pak Choi und Graupen und Tomaten-Curryschaum	32.-€
Gebratener Steinbutt mit Sepiatagliatelle, Kirschtomaten und Hummerschaum	34.-€
Skrei mit Kaviarkartoffeln, Blattspinat und Senfsauce	33.-€

## **Klassiker**

Ikarimi Lachs mit Sauerrahm und Blini	17.- €
Tatar vom Rind mit Wachtelspiegelei und Sesamgebäck	16.-€
als Hauptgang	24.-€
Rinderkraftbrühe mit Flädle	7,50 €
Rinderkraftbrühe mit Maultasche	9.- €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat	26.-€
Geschmortes Kalbsbäckle mit Wirsing und Kartoffelpüree	32.-€