

# Vorspeisen

## Hirsch & Pastinake

Birne, Portwein, Schokolade, Samthaube, Frischkäse,  
Popcorn, Spinat  
29,00

## Gänseleber & Jakobsmuschel

Topinambur, Trüffel-Vinaigrette,  
Heu, Aubergine und Brioche  
38,00

## Egli & Avocado

Teriyaki-Sauce, Buttermilch, japanische Mayonnaise,  
cremiger Avocado, Sesam, Koriander  
33,00

## Ⓢ Aubergine & Tomate

Artischocke, Avocado, Schalotte, Pinienkern, Hirtenkäse,  
Feige, Eierschwammerl  
28,00

## Gemischter Salat oder Blattsalat

Gartenkresse, Brot-Chip und Balsamico Dressing  
10,00

# Suppen

## Hochzeitssuppe

Leberknödel, Grießnockerl,  
Frittaten, Wurzelgemüse  
14,00

## Ⓢ Apfel-Sellerie-Suppe

Röstzwiebel-Tofu-Tortellini, Koriander,  
Kokos, Bodenseeapfel  
14,00

## Klare Tomaten-Kürbis Essenz

Blätterteig, Miso,  
Shiitake, Wachtelei  
15,00

# Tagesempfehlunge

## n

Verraten ihnen sehr gerne unsere Mitarbeiter

# Pastagerichte



## Linguine Trüffelnage

Spinat, Sellerie, frische Kräuter  
gerne auch mit frischen gehobeltem Wintertrüffel  
44,00

## Kaninchentortelloni

Getrocknete Früchte, Wirsing, Trüffel, Haselnuss, dunkle  
Traube  
37,00



## Soba-Nudel-Wok

Balsamico, Rote Zwiebel, Rote Rübe, Spinat,  
Granatapfel, Champions, Cashews, Frisée

# Fisch & Fleisch

Im Ganzen gebratene Zuger Forelle  
Petersilienkartoffeln, sautierter Blattspinat  
und Kapernbutter  
34,00

## Steinbutt & Schweinebauch

Gelbe Rübe, Fenchel, Kartoffel, Süßkartoffel,  
Chicorée, Beurre Blanc  
39,00

## Rinderfilet

Kartoffel-Bohnen Gröstl, Speckfische, Kräutersaitling,  
Tomaten-Confit, Jus  
49,00

## Rosa Kalbskrone

zweierlei Kürbis, Polenta, Morchel, Minikarotte  
48,00

## Rehrücken

Karfiol2, Brombeere, Schwarzwurzel, Reh-Ravioli,  
Schalotte, Wintertrüffel  
52,00

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterpfanne  
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren  
39,00

Klassisch gekochter Tafelspitz  
Röstkartoffeln, Cremespinat  
dazu Schnittlauchsauce und Apfelkren  
35,00

Chateaubriand für 2 Personen  
Röstkartoffeln, gemischten Pilzen  
und Gemüse, Pfeffersauce, Sauce Bernaise  
125,00

Kross gebratene Ente vom Ländle Bauern  
für 2 Personen  
1. Gang: Entenbrust auf Cassis-Kraut und Serviettenknödel  
2. Gang: Knusprig gebratene Keule mit winterlichem Salat  
109,00

## Für Käseliebhaber

Gereifte Käsespezialitäten  
22,00

## Süßes zum Abschluss

☺ Schokolade & Salzkaramell  
Brombeere, weiße Schokolade,  
Erdnuss, Tarte  
16,00

Mascarpone & Nashi Birne  
Espresso, Himbeere,  
Baiser, Gewürzkuchen  
16,00

Kaiserschmarrn  
Zwetschkenröster für 2 Personen  
34,00

Salzburger Nockerl  
Preiselbeer sahne - ab 2 Personen  
16,00 p.P.

# Digestif

## Empfehlung

Grappa Tignanello 2cl	9,50
Kirsche, Familie Zieser 2cl	16,00
Tresterbrand Reisetbauer 2cl	19,00
Glockenapfel, Familie Zieser 2cl	16,00
Schwarzbeere, Trausner 2cl	14,00

## Herzlichen Dank.

Für kleine Portionen werden die angegebenen Preise um 30 % reduziert.

## Küchenteam

Unsere Küche unter der Leitung von Thomas Hammerschmid und Daniel Biedenkopf bereiten alle Speisen mit viel Sorgfalt und Bezug auf regionale Produkte zu.

Guten Appetit und einen genussvollen Abend!

### Allergene Stoffe

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Gäste seit 13. Dezember 2014 durch die EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011 darüber informieren, welche Speisen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. All unsere, in Handarbeit und mit viel Liebe von unserem Küchenteam zubereiteten Speisen können Spuren aller 14 Allergenen enthalten. Wir möchten Sie höflichst darauf aufmerksam machen, dass Speisen für Allergiker nicht in einer gesonderten Küche zubereitet werden und trotz höchster Sorgfalt Spuren von Allergenen enthalten sein können. Unsere geschulten MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten. Wir verarbeiten un-pasteurisierte Rohmilch.