



## SAISONKARTE *SEASONAL MENU*

Serrano-Schinken & Ziegenfrischkäse auf Ofenknoblauchbrot  
mit Rotwein-Rosmarin-Gelée & pochierten Saturnpfirsichen  
*Serrano ham & goat cream cheese with garlic bread from the oven  
with red wine rosemary jelly & poached flat peaches*

19,50

ohne Schinken / *without ham*

17,00

\*\*\*

Randen-Passionsfrucht-Kaltschale mit Tempura-Crevetten  
*Beet root passion fruit cold bowl with tempura shrimps*

13,50

ohne Crevetten / *without shrimps*

10,50

\*\*\*

Pizokel an Tomatenpesto mit Burrata & Oliventapenade  
*Pizokel with tomato pesto, burrata & olive tapenade*

24,50

\*\*\*

Mediterran gefüllter Kalbsbrust-Rollbraten auf lauwarmem Ebly-Salat  
mit Feta, Feigen, Mandeln & Rucola dazu hausgemachte Borretane Zwiebeln  
*Mediterranean stuffed veal breast roast with tepid ebly salad  
with feta, figs, almonds & garden rocket served with homemade borretan onions*

38,50

\*\*\*

Cannelés mit Rheintaler Ribelmais-Glace auf Stachelbeerkompott  
*Cannelés with ice cream of ribel maize from Rheintal  
& gooseberry compote*

13,00