



SAISONKARTE

SEASONAL MENU

Karamellisierter Ziegenkäse mit Honig

dazu gebackene Feige, Randensalat & Haselnuss – Thymian – Cracker

*Caramelized goat cheese with honey, baked figg,
beetroot salad & hazelnut thyme cracker*

19,00

Gorgonzola – Birnen – Suppe mit Knoblauch – Baguette

Gorgonzola pear soup with garlic baguette

14,50

Pizokel mit gebratenen Jakobsmuscheln

an Kürbissauce & glasierte Kefen

Pizokel with fried scallops, pumpkin sauce & glazed sugar peas

32,50

ohne Muscheln / without scallops

24,50

Sous – vide gegarte Kalbskopfbacken mit Polenta & Gemüse

Sous – vide cooked veal cheeks with polenta & vegetables

48,50

“Crêpe Suzette” mit Tonkabohnenglacé & Schlagrahm

“Crêpe Suzette” with tonka bean ice cream & whipped cream

14,50