

Der Küchenchef empfiehlt



**BÜFFELMOZARELLA IN BÄRLAUCH MARINIERT
MIT FRÜHLINGSKRÄUTERSALAT UND TOMATENCOULIS** € 11.90
Buffalo mozzarella marinated in wild garlic, springtime-salad and tomatoe coulis
Mozarella de Buffles marinées à l'ail sauvage, salade de printemps et coulis de tomates
Mozarella di Bufala marinata al aglio orsino, insalata primaverile e coulis di pomodore
Mozarella de Bùfala marinada al ajo de oso, Ensalada primavera y coulis de tomate

**CARPACCIO VOM JUNGRIND MIT RUCCOLASALAT IM OLIVEN-PARMESANKORB
UND RHARBARBERAGOUT** € 14.20
Beef Carpaccio with rucicola salad in parmesan-basket and Rhubarb ragout
Carpaccio de Bœuf, salade de rucicola sur panier de parmesan et ragout de rhubarbe
Carpaccio di Manzo, insalata di rucicola con parmigiano e ragout di rabarbaro
Carpaccio de Buey, ensalada de rucicola con parmesano y ragout de Ruibarbo



BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT WEISSEM SPARGELSCHAUM € 5.50
Wild garlic cream soup with Asparagus foam / Crème d'ail sauvages avec une mousse d'asperges
Crema di aglio orsino con spuma di Asparagi / Crema de Ajo de oso con espuma de Espárragos



**ROSA GEBRATENES SCHWEINSFILET
MIT PORTWEIN BELUGALINSEN UND PILZRAVIOLI** € 22.60
Pork medaillons with portwine beluga lentils and mushroom ravioli
Médailles de porc avec des lentilles beluga au porto et ravioli aux champignons
Medaglioni di mailale con beluga lenticchie al porto ravioli al funghi
Medallones de cerdo con beluga lentejas al oporto y ravioli al setas

**KALBSFILET ZART ROSA MIT 3ERLEI GNOCCHI
UND SPARGEL-SPECKBOHNEN** € 24.70
Roasted saddle of veal with 3 kinds of gnocchi and bacon baby-asparagus
Filet rôti de veau avec un trio de gnocchi et asperges verte au lard
Filetto de vitello grillato con un trio di gnocchi e asparagi al lardo
Filete de ternera con un trio de gnocchi y espárragos al tocino

FILET VOM MASTOCHSEN MIT BÄRLAUCHRISOTTO UND TRAUBENCONFIT € 28.60
Ox filet with wild garlic risotto and grapes confit / Filet de bœuf avec un risotto à l'ail sauvages et confit de raisins
Filetto di manzo con risotto al aglio orsino e confit di uva / Filet de buey con risotto al ajo de oso y confit de uvas

**KROSS GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET
MIT ROTE BEETE COUS-COUS UND SAUTIERTEM MANGOLD** € 23.10
Grilled sea bass with Beetroots-couscous and sauted « swiss » chards
Loup de Mer grillé avec un couscous aux betteraves rouge et blettes sautées
Branzino alla griglia con couscous al barbabietole e bietole saltato
Lubina alla griglia con couscous al Remolachas y acelgas salteado

ALLE PREISE INKLUSIVE ALLER STEUERN UND ABGABEN / ALL TAXES INCLUDED

