

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Büffelmozzarella

Kräuterpestocreme,
gegrillte Birne, Senfkaviar,
Winterportulak & Brotchips
16,50 €

Roastbeef vom Büffel

Seeforellencreme,
eingelegte Kapern, Safran,
gepuffter Reis, Rucola,
Perlzwiebel 18,50 €

Variation vom Kürbis

Gorgonzola, kandierte
Kürbiskernöl,
Brunnenkresse,
Shizoessig 15 €

Petersilienwurzel

Schaumsuppe, Miso, Schwarzer
Knoblauch, Kerbel, Kräuteröl
11,50 €

HAUPTGERICHTE

Spitzkraut Maultaschen

Sellerie-Pilzpüree, sautierte
Champignons, eingelegte
Mu-Err Pilze & Soja-
Nussbutter Beurre Blanc
21,50 €

Gebackener Bio Schweinehals

Meerrettich-Senf Panade,
handgerührte Preiselbeeren
& Beilagensalat 26,50 €

Ragout vom Büffel

Selleriecreme, Kräuter-Butter
Spätzle, buntes Wintergemüse &
Sherry-Senf Jus 34 €

Lauwarmer Saibling

Safran-Linguini, buntes
Rüben Gemüse, Räucheraal,
Holunderkapern &
Beurre Blanc 32 €

Lende & Bäckchen vom Büffel

Kartoffelpüree, Rosenkohl, Palmkohl,
Schwarzwurzelvariation &
Kräuterjus 39 €

DESSERTS

Apfel-Karamell Tarte

Salzkaramellganach, weiße
Schokoladen-Nuss Erde &
Vanilleeis 9,50 €

Zimtblüten Crème Brûlée

Zwetschgen-Sesam Salat, Salzkaramellei
& Honighippe 9,50 €

Cheescake Mousse

Sauerkirschragout, Röstdinkelreis,
Schokoladen-Kakaocrumble &
Minze 10,50 €

3 Gang Menü 54€

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

4 Gang Menü 64€

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

6 Gang Menü 96€

Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Fisch,
Fleisch, Dessert