

## VORSPEISEN

Blattsalat an französischem Dressing	9.50
Gemischter Salat an französischem Dressing	13.50
Orkney Lachs Asia   Papaya   Wasabi	24.50
Tomaten-Kokossüppchen Basilikum   Pfeffer	14.50
Rindstartar 70g Eigelb   Zwiebel   Toast   Butter	24.50

## WEINEMPFEHLUNG

Weiss: Grüner Veltliner Peunt Federspiel - Österreich - Wachau	1dl	10.50
Rot: Roda Rioja UNO DOCa - Spanien - la Rioja Alta	1dl	14.50

# HAUPTGÄNGE

<b>Rindsfilet</b> Gnocchi   Trüffel   Gemüse   Jus	56.50
<b>Maispouardenbrust</b> Tomaten-Risotto   Gemüse   Jus	39.50
<b>Loup de Mer-Filet</b> Blattspinat   Risotto   Safransauce	48.50
<b>Kalbsrückensteak</b> Bratkartoffeln   Gemüse   Jus	56.50
<b>Tomaten-Risotto</b> Spinat   Basilikum   Parmesan	32.50
<b>Gnocchi</b> Trüffel   Spinat	36.50
<b>Cordon Bleu vom Kalb</b> Pommes   Gemüse	46.50
<b>Rindstartar 140g</b> Eigelb   Zwiebel   Toast   Butter	42.50

## DESSERTS

Crème Brûlée Haselnuss   Cassissorbet		14.50
Eiskaffee Baileys   Rahm		14.50
Schloss Oberberg Trifle Himbeer-Minz Sorbet		14.50
Erdbeermousse Schokolade   Sauerrahm		14.50
Hausgemachtes Glace: Sauerrahm, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere, Haselnuss	je	4.50
Hausgemachtes Sorbet: Himbeer-Minze, Apfel, Mango, Cassis	je	4.50
+ Rahm 1,50		

Haben Sie Fragen zu Allergenen in unseren Gerichten?  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Eier – Schweizer Freiland | Milch – Schweiz | Fleisch – Schweiz | Käse – Schweiz, Italien |  
Brot – Schweiz | Kalb, Poulet, Schwein, Rind – Schweiz | Fisch – Estland