

### Vorspeisen

Ziegenkäse unter der Haselnusskruste mit eingelegten Birnen und Wildkräutersalat	11,00
Gambas „spanische Art“ im Olivenöl-Sherry-Sud	11,00
Vtello Tomnato	12,00
Kalt aufgeschnittener Kalbsrücken mit Thunfischcreme, Kapernäpfeln und Sardellen	klein/groß
Gemischter Salat mit Orangen-Estragon-Dressing	4,50/9,50
Hausgemachte Ravioli mit Pilzfüllung, wilder Brokkoli, Pinienkernen und Lardo	klein/groß 12,50/18,50

### Hauptspeisen

Schweineschnitzel paniert mit Perlzwiebeljus, Rahmwirsing, Käsespätzle	16,00
Französische Maishähnchenbrust mit Cranberryjus, wilder Brokkoli, Gelbe Beete und Kartoffelkrapfen	19,00
24 Stunden gegarter Rinderbug mit Liebstöckeljus, Selleriepüree, Birne, Ofensellerie und Pak Choi	24,00
Tranchen aus dem Hirschrücken mit Conjacjus, Selleriepüree, Pastinaken und Rahmwirsing	26,00
Tagesfisch auf Nachfrage	

### Dessert

Tagesdessert	5,50
--------------	------