

### Vorspeisen

#### **Safran-Krustentiersüppchen**

Pak Choi | Salicornes | Zander | Seeteufel |  
Jakobsmuschel | Thunfisch  
16,90

#### **Gambas "Spanische Art"**

pikanter Olivenöl-Sherry Sud | Knoblauch  
13,90

#### **Glasierte Scheibe von der Ochsenbacke mit geschwenktem Feldsalat**

36 Monate gereifter Serrano Schinken | gebratene  
Brioche | Maronen-Kakao-Creme | Roh marinierte  
Steinchampignons | Belper Knolle  
12,40

#### **Creme Brûlée vom Vacherin Mont d'Or aus der Schweizer Jura**

Geräucherte Makrele | Rosenkohlblätter | Cranberrys  
| Pflaumengel  
12,90

#### **Zweierlei von der Wachtel mit Waldpilz-Consommé**

Brust & Ballontine | Buchenpilze im Teigmantel | Soja  
| eingelegter Chicorée | Rettich | Wilder Brokkoli in  
Nusspanade  
13,90

#### **Duett von gratinierter Jakobsmuschel & „Glen Douglas“ Lachs Sashimi**

Habana-Chili-Orangenkonfit | Petersilie | zweierlei  
Spitzpaprika | Yuzu | Flower Sprouts  
14,90

### Hauptspeisen

#### **Wiener Schnitzel in Butterschmalz Gold Braun gebraten mit Rahmwirsing**

Jus | Handgerührte Preiselbeeren | Wildkräutersalat |  
Kartoffel-Gurken-Salat  
28,90

#### **Butterzart geschmorte Ochsenbäckchen mit Morchelrahm**

Jus | zweierlei Gurke | Kohlrabiragout | Glasierte  
Pastinake | Knuspriger Wilder Brokkoli |  
Hausgemachte Schupfnudeln  
28,90

#### **Efler Hirschrücken im Tramezzini**

Trüffeljus | Rote Beete | Steinchampignons |  
Geschmorte Gurke | Ofen Sellerie |  
Rosenkohlblätter | Schwarzwurzel  
34,50

#### **Argentinisches Grain Fed Rinderfilet**

Merlot-Pfefferjus | Serrano-Bohnen | Onsen Ei | Mini  
Bio Kräuterseitlinge | Vadauvan Karotte | Tropea  
Zwiebel | Kartoffelgratin  
37,90

#### **Spanisches Iberico Filet rosa gebraten unter der Briochekruste**

Schwarzwälder-Schinken-Hollandaise | Apfelrelish |  
Spitzkohl | Kürbisvariation | Miso | Gebackene Polenta  
30,90

---

### Süßes zum Abschluss

#### **Schokoträumchen**

Schokoladenfondant | Brownie | Schokocreme |  
Tonkabohne | Mousse | Vanilleeis | eingelegte Karotte  
9,90

#### **Espresso Gedeck**

Espresso | 3 Petit Fours  
8,90

#### **Eis/Sorbet**

verschiedene hausgemachte Sorten  
je Kugel 3,00

#### **Zabaglione**

Erdbeerkompott | Vanille-Mascarponeeis  
7,40