

## Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing und gerösteten Körnern	7,00
Kartoffelpuffer mit gebratenen Garnelen, gepickeltem Rettich und Schnittlauchschand	15,00
Tatar vom Angusfilet mit confiertem Ei, Brotchip und roter Zwiebelmarmelade	14,00

## Suppen

Consomme von der Taube mit Pfannkuchenroulade	7,00
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Garnele, Kürbiskernöl und Buttercroutons	8,00

## Vegetarisch

Kartoffelpuffer mit jungem Gemüse, Roter Beete, Kräuterseitlingen und Cashewkernen	15,00
Hausgemachte Tagliatelle in Rahmsöße mit schwarzem Trüffel und Parmesan	21,00

## Fisch

Saltim bocca vom Saibling auf Safranrisotto mit gegrillten Zucchini und Kirschtomaten	25,00
Variation von Edelfischen mit venezianischer Soße, Zucchini, Kirschtomaten und Bandnudeln	28,00

## Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben mit Cidrejus glacierten Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Saisonsalat	19,50
Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Saisonsalat	21,00
Rumpsteak mit Kräuterseitlingen, jungem Gemüse und Kartoffelgratin	27,00
Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Thymianjus, jungem Gemüse und Kartoffelgratin	28,00

## Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel	2,00
Clementineneisparfait mit Mangojoghurtcreme, Sauerrahmespuma, Quarksoufflee und Sponge	10,00
„Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie	13,00
Französischer Käse mit Trauben, Chutney und Steinofenbaguette	11,00