
VORSPEISEN

Vitello Tonnato mit Wildkräuterespuma	15,- €
Schnittlauchöl Rauke <i>Vitello with tuna-herbsauce leek oil rucola</i>	
Gebeizte Lachsforelle zweierlei Bete	17,- €
Zitronenbutter hausgemachtes Gewürzbrot <i>Marinated trout beetroots lemonbutter</i>	
Hausgemachte Ravioli	14,- €
Spitzmorchel junger Spinat Frankfurter Sauce <i>homemade Ravioli morrels spinach herbs</i>	
	€

SUPPEN

Kerbelschaumsuppe hausgeräuchertes Forellenmousse	9,- €
Brunnenkresse <i>Chervil soup smoked trout mousse cress</i>	

VEGETARISCH

Buttermilchblini junges Gemüse	16,- €
Kräuterrahm Schalotten <i>Blini with buttermilk spring vegetable herb foam shallots</i>	
Frische Linguine Radieschen Spitzwegerich	19,- €
Zitronenbutter Parmesanchip <i>Linguine radishes ribwort plantain lemon butter parmasen</i>	
Bärlauchrisotto geflämmtter Ziegenfrischkäse	21,- €
Pistazien Apfelgelee <i>Wild garlic risotto gratinats goat cheese Pistacchio</i>	
Spargel-Crepes	14,- €
Sauce Choron Bergkäse Zupfsalat <i>Asparagus Crepes Sauce Choron Chesse Salat leaves</i>	

HAUPTGERICHTE

Kabeljau und Lachsforelle	27,- €
Karotte, Alge, Pimpinelle Lila Kartoffeln, junge Rübe <i>Grilled cod and salmon trout carrots and beetroots purple potatoes</i>	
Gefüllte Wachtel Bärlauchrisotto	29,- €
Morchel-Safranschaum <i>Stuffed Quail wild garlic risotto morrel saffron sauce</i>	
Ossobuco vom Kalb	28,- €
karamalisierte Schalotten Mandelpolenta gelbe Zucchini <i>Ossobuce of veal caramelized shallots almond polenta zucchini</i>	
Waliser Lammkarrée, rosé	35,- €
grüner Spargel Portweinsauce Liebstöckel-Kartoffelroulade <i>Saddle of lamb rose with port, sauce green asparagus loveage potato roulade</i>	

NACHSPEISEN

Weißes Schokoladenmousse

Waldmeistersorbet | marinierte Beeren

White chocolate mousse | woodruff sorbet | berries

10,- €

Birnen-Walnuss-Tarte

Ahornsirup-Parfait

Pear chocolate tart | maple parfait

9,- €

4 Käse vom Edelrausch

fruchtiger Senf

Cheese with fruity mustard

€ 14,- €