

Unser Menu am Sonntag

Mit brauner Butter temperiertes Niederwiler Saiblingsfilet 32.--
Randenallerlei, knusprige Schwarzwurzel und Passionsfrucht

oder

Glasierte Rindsfiletwürfel mit Miso, Poulethaut und schwarzem Sesam
purple Chinakohl, Bimi Broccoli, Datteltomaten und Rettich 32.--

oder

Nüsslalat mit gebratenen Eierschwämmli
Stachis, Ofenkürbis und Datteltomaten 28.--

oder

Pochiertes Hirzler Ei mit weissem Trüffelkäse
Blattspinat und Haselnuss 30.--

Doppelte Kraftbrühe vom Hirzler Reh mit Foie-gras und Gemüse 20.--

Hirschkalbrücken im Sukijakifond mit Thaiwurst Fr. 54.--
gebratener Sushireis, Pfannengerührtes Gemüse mit Shiitakepilzen und Süsskartoffel

oder

Hohrücken vom Kalb mit Eierschwämmli und Holzofenrippe aus dem Smoker Fr. 54.--
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

oder

Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch 54.—
Lauch mit mildem Senf und farbige Kartoffeln

oder

Gelbes Curry mit geräuchertem Tofu und buntem Gemüse Fr. 52.--
Basmatireis und allerlei Garnituren

Grand-Marnier Schokolade mit Zitrusfrüchten, Sauerrahmglacé
und weissem Schokoladenkuchen

oder

Soufflierter Quarkgratin mit Feigen und Cassis Fr. 20.50
Tonkabohnenglacé

Suppe oder Salat und Hauptspeise Fr. 65.—

Hauptgericht mit Vorspeise Fr. 80.—

Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert Fr. 112.--

2 Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht und Dessert Fr. 125.—

Wenn sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder Vegetarier sind, dürfen sie gerne unsere
Mitarbeiter im Service fragen