

Spezial

Schweizer Käsefondue

für 2-4 Personen

Nach Original Schweizerrezept mit hausgemachten
Baguette und einem Kirschwasser

22€ p.P.

Vorspeisen und Suppe

Geräucherte Entenbrust ,

Orange und bunter Salat 12€ a,j,d,g

Carpaccio

Vom Rinderfilet mit Feldsalat 13€ c,g,j,a,

Kürbiscremesuppe

mit Kernen und Öl 7€ ,a,c

Feldsalat

mit Ziegenkäse Raspeln und Granatapfel 9€

Dessert

Mille-Feuille

Knuspriger Teig, Vanillecreme winterliche Früchte 7€

Schokoladen-Baylies- Mus

mit Mango 8€

Empfehlung

1/4 Martins Gans

mit Blaukraut, Kastanien und Klöße 21€

Hauptgänge

Dreierlei Südtiroler Knödel

Rote Beete, Kaspress und Spinat mit Parmesan und Salat 17€a,c,b

Fettuchini

mit Riesengarnelen ,Trüffel und Parmesan 19€

Lammhüfte

mit Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln 24€a,c,g,7

Entrecote vom Alprind

Speckbohnen, Pommes und Kräuterbutter
180g 23€ / 250g 26€ / 350g 34€g,j,

Kalbsleber

mit Rotweinschalotten und Bratkartoffeln 22€a,c,g

Schweinefilet

Gegrillter Maiskolben und Gnocchi 20€a,c,g,7

Rehragout aus den Fichtelgebirge

mit Rahmwirsing und Semmelknödel 21€ j

Saiblings Filet

Mit Asiagemüse und Reis 22€