

Speisekarte

Liebe Gäste und Freunde,

**soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Service.
Nach Absprache mit der Küche werden Ihnen passende Gerichte empfohlen.**

Allgemeine Information:

Die Preise sind rechts der Speisen in vollen EURO Beträgen aufgeführt.

AB JANUAR 2024 IST FÜR SPEISEN DER MEHRWERTSTEUERSATZ VON 7 % AUF 19% GESTIEGEN

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind...

Ihre Gastgeber,

Elvira, Maximilian & Alexander Knuth

Amuse-Bouche

Nüssli *

orange | walnuss | chicoree

Ententerrine *

enten essenz | leber | rauch | birne | ingwer

Osietra Kaviar

creme fraiche | haselnuss | kohlrabi

Konfiertes Saibling *

miso beurre blanc | karotte | shiso-öl | knoblauch

Wildschweinbäggel

zwiebel | flower sprouts | tomate | jus

Wagyu Roastbeef *

kürbis | demi glace | trüffel | sellerie

Yuzu

vanille | biscuit | vodka | mandel | butter

Kaffee *

schokolade | orange | karamell | joghurt

Silvester-Menü 2024

8 Gänge: 150 EUR

5 Gänge(*): 115 EUR

MITTERNACHTS-BUFFET

käseauswahl mit brot und feigensenf

SILVESTERMENÜ INKLUSIV

ÜBERNACHTUNG MIT FRÜHSTÜCK (2Pers/DZ)

8 Gänge-Menü 400 EUR

Neben der aktuellen Karte führen wir jeden Tag Empfehlungen in Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts, welche wir tagesfrisch zubereiten.

Menü Surprise

3 Gang 58 €

4 Gang 75 €

Vorspeisen (Allergene auf Nachfrage)

Grüne Blattsalate

7

VINAIGRETTE | BROT

Gemischter Salat

8

VINAIGRETTE | GARTENSALATE | BROT

Nüsslisalat

12

EI | CROUTONS | SPECK

Beef Tatar

19

GEBEIZTES EIGELB | ZWIEBELÖL | BRIOCHE

Happy Foie Gras*

17

APFEL-CHUTNEY | MISO-ZWIEBEL | BRIOCHE | GEBEIZTE EIGELB-CREME

*HIERBEI HANDELT ES SICH UM EIN PRODUKT, WELCHES NACH ETHISCHEN GESICHTSPUNKTEN PRODUZIERT UND VERARBEITET WURDE

Flädle Suppe

8

RINDERKRAFTBRÜHE | FLÄDLE

Hauptgerichte

Frisches Gemüse vom Markt

23

TAGESAKTUELLER BEILAÛE NACH WAHL | GEMÜSE | SAUCE

Getröffelte Käespätzle

22

TRÖFFELBUTTER | ALMKÄSE | SAUCE | TRÖFFEL

Irishes Rinderfilet

41

RINDERFILET | SPÄTZLE | PFEFFER | GEMÜSE

Cordon Bleu

27

KALBSRÜCKEN | APPENZELER-KÄSE | SCHINKEN | POMMES | GEMÜSE

Wiener Schnitzel

34

KALBSRÜCKEN | PREISELBEEREN | POMMES | GEMÜSE

Filet vom Kalb

39

MORCHEL-COÛNAC RAHM | TAGLIATELLE | GEMÜSE

Wurstsalat

14

Kennzeichnungspflichtigen Allergene:

A1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme daraus) und daraus hergestellt Erzeugnisse

A2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

A3 Eier und Eierzeugnisse

A4 Fisch und Fischerzeugnisse

A5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

A6 Soja und Sojaerzeugnisse

A7 Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose (link Laktoseintoleranz)

A8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse

A9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse

A10 Senf und Senferzeugnisse

A11 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

A12 Lupine und Lupinen-Erzeugnisse

A13 Weichtiere (und daraus hergestellte Erzeugnisse)

A14 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l

1 mit Phosphat (in gebeizten Schinken, Fische, Kassler, Fische und Speck, etc.) 0

2 mit Geschmacksverstärker (in Salatsoßen, verschiedenen Grundsoßen, Vorspeisensoßen)

3 Antioxidationsmittel (diverse Fruchtsäfte, Fanta, Diverse Essig – Salatsoßen, etc

4 mit Farbstoff (eingefärbte Dessertsoßen, Salatsoßen, Essig, alkoholisierte, marinierte Desserts und Grundsoßen, Fanta, Campari, Coca-Cola, Monats

5 mit Konservierungsstoff (z.B. Sambal Olek, Käse, Lyoner, Fleischkäse)

- 6 **geschwärzt** (schwarze Oliven, Sepie-Nudeln, etc.)
- 7 **mit Süßungsmittel** (Getränke wie Eistee, Coca-Cola light, etc.)