

Vorspeisen

Sommersalat mit Melone, Burrata und Pinienkernen	16
Lachsschnitte mit Gartentomaten und Basilikumpesto	17
Wachtelbrust und Entenleberpraline mit Feigenconfit und Tokayergelee	17
Kaninchensalat mit Wirsing und Schnittlauch-Senfcrème	17

Suppen

Hummerbisque	12
Pfifferlingcrème	10

Hauptgänge

Steinpilzrisotto mit gegrillter Aubergine und Tomate	24
Gebratener Seeteufel mit gelber Paprikasauce, mediterranem Gemüse und Grenaillekartoffeln	35
Gebratene Edelfische mit Spinat im Safransud und hausgemachten Nudeln	32
Kalbsleber mit Äpfeln und gerösteten Zwiebeln, Wirsing und Kartoffelpüree	30
Kaltes Roastbeef rosé, Tafelspitz und Sülze mit Remoulade, Gurken-Tomaten-Salat und Bratkartoffeln	29
Kalbskotelett mit Pfifferlingen, Blumenkohl und Dauphinkartoffeln	33
Lammcarré in Kräutern gebraten, Ratatouille und Kartoffelgratin	33
Entrecôte mit Markkruste, Burgunderjus, Rösti und Böhnchen	33

Desserts

Melonenkaltschale mit Sekt, Beeren und Limonensorbet	13
Crème Catalan mit Beeren und Karamelleis	13
Mascarponegratin mit Brombeere und Waldbeersorbet	13
Dessertvariation „Poststuben“	13
Rohmilchkäseteller	14