

## Zwischengang

Bärlauchrisotto mit geschmortem Kaninchen und Tomate 18 €

## Vegetarisch

Sobanudeln mit Pilzen, Soja und Sommergemüse 25 €

## Hauptgänge

Feines von Edelfischen auf Blattspinat mit Hummersauce, Wildreis 34 €

Wolfsbarsch auf Lauchgemüse mit Beurre Blanc  
und hausgemachten Nudeln 39 €

Perlhuhnbrust mit Pfifferlingen in Rahm, Wirsing und Rösti 34 €

Lammfilets mit Kräuterkruste, Ratatouille und Gratin 36 €

Rehmedaillons mit Waldpilzen, Preiselbeeren,  
Spitzkohl und hausgemachten Spätzle 36 €

Rinderfilet mit Spargel, Dauphinkartoffeln und Sauce Béarnaise 39 €

## Desserts

Waldmeisterkaltschale mit Beeren und Joghurtsorbet 13 €

Variation von Erdbeeren und Rhabarber mit Mandeleis und Sorbet 13 €

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleschaum und Haselnusseis 14 €

Sorbetteller „Poststuben“ 14 €

Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affinéure  
mit schwarzen Nüssen und Feigensenf 16 €