

Vorspeisen

Geflämmter Picandou mit Gemüsetapenade und Pesto	17
Prawns mit Melone und Chillimayonnaise	18
Gebackener Kalbskopf mit Sauce Tartare	18
Kalbskutteln mit Steinpilzen in Gemüse-Riesling-Sauce	18

Suppen

Waldpilzcrème	10
Hummerbisque mit Krustentier-Roulade	12

Hauptgänge

Steinpilzrisotto mit herbstlichen Gemüsen	26
Steinbuttsschnitte auf Fenchelgemüse mit Beurre Blanc und Risolée Kartoffeln	35
Unsere Bouillabaise mit Edelfischen, Sauce Rouille und Röstbrot	33
Tafelspitz mit Markknochen, Wurzelgemüse, Röstkartoffeln und Meerrettich-Schnittlauchsauce	30
Kalbsaxe mit Schmor-Gemüsen und Schupfnudeln	30
Kalbssteak au Four mit glacierten Karotten und Dauphin Kartoffeln	33
Rehmedaillons mit Steinpilzen, Spitzkohl und Spätzle	35
Färsen Entrecôte Double für 2 Personen mit Sauce Béarnaise, Böhnchen und Rösti	75

Desserts

Armer Ritter mit Zwetschgenröster und Rotweineis	13
Schokoladen Moelleux mit Vanilleeis	14
Mascarponegratin mit Weinbergpfirsich und Krokantparfait	14
Dessertvariation „Poststuben“	14
Rohmilchkäseteller	16