

VORSPEISEN / APPETIZER

---

Kräutersalat / eingelegtes Gemüse / Walnüsse <i>Herb salad / mixed pickles / walnuts</i>	14	
Karamellierter Ziegenfrischkäse / Pommery Senf / Randen <i>Caramelized fresh goat cheese / Pommery mustard / beetroot</i>	18	
Gebeizter Lachs aus Lostallo / Kartoffel / Dill <i>Marinated salmon / potato / dill</i>	27	
Rindstatar / Eigelbcrème / Zwiebelcrunch / Senfkörner <i>Beef tartar / cream of egg yolk / onion crunch / mustard seeds</i>	28	39 als HG
Knochenmark / Petersiliensalat / Schalotten / Sauerteigbrot <i>Bone marrow / parsley salad / shallots / sourdough bread</i>	18	
RÖS-PUTIN Röstli / Rindstatar / Crème fraîche / 20gr. Kaviar <i>RÖS-PUTIN Röstli / beef tartar / crème fraiche / 20gr. Caviar</i>	89	
RÖS-PUTIN mit Sommertrüffel <i>RÖS-PUTIN with summer truffle</i>	28	

SUPPEN / SOUP

---

Ochsenschwanz-Essenz / Wurzelgemüse / Ravioli <i>Oxtail consommé / root vegetables / ravioli</i>	16	
Pfifferlingschaumsuppe / Croûtons <i>Cream soup of chanterelles / croûtons</i>	14	

WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZER

HAUSGEMACHTE PASTA / HOMEMADE PASTA

VS      HG

---

Ravioli / Kalbshaxe / Kräuter / Parmesan <i>Ravioli / veal shank / herbs / parmesan</i>	19	34
Chitarrine / Tomate / Aubergine / südafrikanische Scampi <i>Chitarrine / tomato / aubergine / South African Scampi</i>	28	48
Gebratenes Kalbsbries / Sauerrahm / Limette <i>Fried sweetbread / sour cream / lime</i>	22	

FISCH / FISH	VS	HG
Wildfang Steinbutt / Artischocke / Schnittlauch / Beurre blanc <i>Turbot / artichoke / chives / Beurre blanc</i>	36	58
<hr/>		
FLEISCH / MEAT		
BBQ Stubenküken / Zwiebel / Kartoffel Wedges / Sauerrahm <i>BBQ spring chicken / onion / potato wedges / sour cream</i>		48
Sommerbock / Sellerie / Stangensellerie / Jus <i>Summer venison / celery / juice</i>		54
„Holzen“ Lammhaxe / Topinambur / Pfifferlinge / Wacholderjus <i>Lamb shank / Jerusalem artichoke / chanterelles / juniper juice</i>		59
<hr/>		
DESSERT / DESSERT		
Basilikumsorbet / Sauerrahm / Beeren <i>Basil sorbet / sour cream / berries</i>		12
Zwetschkuchen „Dal Mulin“ / Zabaglione / Vanilleeis <i>Plumb cake „Dal Mulin“ / Zabaione / vanilla ice-cream</i>		17
Kaiserschmarrn (ab 2 Personen) mind. 30 min. Wartezeit <i>Kaiserschmarrn (minimum 2 persons) min. 30 min. serving time</i>		16
Hausgemachte Sorbets / Eis <i>Homemade sorbets / ice-cream</i>	pro Kugel	5
Brie de Meaux mit Trüffel (Robert Speth) <i>Brie de Meaux with truffles</i>		18