



VORSPEISEN / APPETIZER

Herbstlicher Salat / Pfifferlinge / Croûtons / Balsamico-Dressing <i>Salad / chanterelles / croutons / balsamico dressing</i>	17	
Kalb & Thunfisch / Kapern / Zitrone / rote Zwiebel <i>Veal & tuna / capers / lemon / red onion</i>	28	
Kürbis & Parmesan <i>Pumpkin & Parmesan cheese</i>	19	
Battuta di fassona / Eigelbcrème / Zwiebelcrunch / Pommery-Senf <i>Fassona beef tartar / cream of egg yolk / onion crunch / pommery mustard</i>	31	42 als HG
Knochenmark / Petersiliensalat / Schalotten / Sauerteigbrot <i>Bone marrow / parsley salad / shallots / sourdough bread</i>	18	
RÖS-PUTIN Rösti / Rindstatar / Crème fraîche / 20gr. Kaviar <i>RÖS-PUTIN Rösti / beef tartar / crème fraiche / 20gr. Caviar</i>	89	

SUPPEN / SOUP

Wildessenz / Brotknödel / Wurzelgemüse <i>Game consommé / bread dumplings / root vegetables</i>	17
Pfifferlingsuppe / Guanciale / Croûtons <i>Cream soup of chantarelles / Guanciale / croûtons</i>	16

WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZER

HAUSGEMACHTE PASTA / HOMEMADE PASTA

Ravioli / Kalbshaxe / Kräuter / Parmesan <i>Ravioli / veal shank / herbs / parmesan</i>	21	38
Tagliatelle / Hirschpfeffer / Preiselbeeren <i>Tagliatelle / ragout of venison / cranberries</i>	26	44
Baby-Rocklobster / Beluga-Linsen / Kokos / Curry <i>Baby rocklobster / Beluga lentils / coconut / curry</i>	32	49



FISCH / FISH

VS

HG

Kabeljau / Topinambur / Artischocken / Beurre blanc
Codfish / jerusalem artichoke / artichoke / beurre blanc

34

52

FLEISCH / MEAT

Perlhuhn / Pastinake / Pfifferlinge / Kartoffel-Millefeuille
Guinea fowl / parsnip / chantarelles / potato millefeuille

52

Hirsch-Entrecôte / Rosenkohl / Rotkraut / Marroni / Spätzle
Loin of venison / brussels sprout / red cabbage / chestnut / Spätzle

54

Kalbsbrust / Pak Choi / Kartoffelpüree / Salsa verde
Veal breast / pak choi / mashed potatoes / salsa verde

52

DESSERT / DESSERT

Marroni / Birne / Meringe
Chestnut / pear / meringue

17

Lime pie / Kokoseis
Lime pie / coconut ice-cream

18

Kaiserschmarrn (ab 2 Personen) mind. 30 min. Wartezeit
Kaiserschmarrn (minimum 2 persons) min. 30 min. serving time

16

KÄSE / CHEESE

Brie de Meaux mit Trüffel (Robert Speth)
Brie de Meaux with truffles

19