

Saisonales Angebot Terroir

Vorspeisen

Beeftatar ^G von Hand grob geschnittenes Rindfleisch (80g) mit Salz, Cayennepfeffer, Toast	23
Grüenspargelsuppe mit Malz ^{G,L,V}	15
Salat der Saison ^V	14
Hausgeräuchertes Wildentenbrust mit Avocados	18

Hauptspeisen

Safranrisotto mit Spargeln und Riesencrevetten ^{F,L}	48
---	----

Steaks des Monats

Kalbssteak (ca. 200 g)	69
US Sirloin Steak (250g)	89
Bison Rib Eye (250g)	89

Beilagen

Spargelgemüse	
Gratin ^L ODER Safranrisotto ^L	
Rotwein-Pfeffersauce	
Rehrückenmedaillons an Preiselbeerjus, Bärlauchspätzli und Spargelgemüse ^{G,L}	58
Geschmorte Lammhaxe und Lammkotelette, neue Kartoffeln und Gemüse	54
Stroganoff «Klassisch» ^L neue Kartoffeln, saisonales Gemüse	58

Fischgang des Tages - fragen Sie bitte Ihren Service

Fleisch- und Fischlos

Falafelbällchen ^{G,L,V} auf rassisger Tomatensauce, Gemüse	28
Hausgemachte Spargelravioli auf Tomatensugo ^{E,G,L,V}	34
Frühlingsrisotto mit saisonalem Gemüse ^{L,V}	38

Dessert

Dessertvariation ^{E,G,L,N,V}	14
Schokoladenmousse mit Beeren ^{E,L,N,V}	14
Tiramisu ^{E,G,L}	14

Allergene:

E:	Eier
F:	Fisch
G:	Gluten
L:	Lactose
N:	Nüsse/Erdnüsse
S:	Soja
V:	Vegetarisch