

CARTE

Poivron multicolore/féta/pois chiche/basilic

Bunter Paprika/Feta/Kichererbse/Basilikum • G

€ 22,00

Raviole de homard/fenouil/artichaut

Hummerravioli/Fenchel/Artischocke • A, C, B, G, L, O

€ 24,00

Œuf bio croustillant/girolle/poulpe/Pata negra

Knuspriges Bio Ei/Eierschwammerl/Oktopus/Pata Negra • A, C, G, L, O, W

€ 23,00

Soupe froide/avocat/concombre/écrevisse/raifort

Kalte Suppe/Avocado/Gurke/Flusskrebs/Kren • A, B, C, G, L, O

€ 22,00

Truite fario/brocoli/noisette/citron/tomate confite

Bergforelle/Brokoli/Haselnuss/Zitrone/eingelegte Tomate • A, D, G, H, O

€ 27,00

Entrecôte de bœuf Black Angus/pomme dauphine/cèpes grillés

Rostbraten vom Black Angus Rind/Prinzesskartoffel/gegrillte Steinpilze • A, C, G, L, O

€ 35,00

Courgette/fregola/olive taggiasca/burratina

Zucchini/Fregola/Taggiasca Oliven/Burratina • A, G, O

€ 23,00

Turbot/courge d'été/salicorne/pamplemousse/beurre basilic

Steinbutt/Sommerkürbis/Queller/Grapefruit/Basilikumbutter • A, B, D, G, L, O

€ 31,00

Profiterole/chocolat/caramel/cacahuète

Profiterole/Schokolade/Karamell/Erdnuss • A, C, G, E

€ 13,00

Pêche/chocolat blanc/meringue/verveine

Pfirsich/weiße Schokolade/Baiser/Eisenkraut • A, C, G, H

€ 13,00

Reine-claude/amande/sarrasin/glace miel

Ringlotte/Mandel/Buchweizen/Honigeis • A, C, G, H

€ 13,00

Assortiment de fromages affinés

Assortiment von gereiften Käsesorten • G, M, O

€ 13,00

Wir ersuchen Sie höflichst die Desserts im Voraus zu bestellen.

Wir erlauben uns 3,10 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.

A : glutenhaltiges Getreide ; B : Krebstiere ; C : Ei ; D : Fisch ; E : Erdnuss ; F : Soja ; G : Milch oder Laktose ;

H : Schalenfrüchte ; L : Sellerie ; M : Senf ; N : Sesam ; O : Sulfite ; P : Lupinen ; R : Weichtiere

... und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse