

Vorspeisen

Endivien und Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croûtons	16
Garnele und Jakobsmuschel mit Avocado und Chilli	18
Rindercarpaccio mit Limonensensauce und Champignonsalat	18
Gebratene Kalbsblutwurst auf Senfkartoffelsalat mit Röstzwiebeln	17

Suppen

Karottencrème mit Ingwer und Garnelen	12
Tafelspitzbrühe mit Flädle	10

Hauptgänge

Gemüse-Pilz-Strudel mit Kräutersauce und Kirschtomaten	24
Kabeljau auf Petersilienrisotto mit Vermuthsauce	33
Gebratene Edelfische mit Winterspinat im Muschel-Safransud und hausgemachten Kräutergnocchi	33
Stubenküken mit Shitake Pilzen, Rosenkohl und Kartoffelkrapfen	31
Kalbsnierchen in Estragonsensauce mit Spitzkohl und Kartoffelpüree	31
Gegrilltes Pluma vom Bellota Schwein auf Peperonata mit Risoléekartoffeln	32
Rinderfilet mit Schalottenkruste, Burgunderjus, Wintergemüse und Rösti	36

Desserts

Mascarpone Gratin mit Weinbergpfirsich und Mandeleis	13
Quarkkrapfen mit Mandarinen, Blutorangen und Karamelleis	13
Crème Brûlée mit eingelegten Beeren und weißem Schokoladeneis	14
Dessertvariation „Poststuben“	14
Rohmilchkäseteller	15