

# Oh là là

natürlich, frisch et superbe

Ein kleiner Auszug aus unserem wechselnden Angebot

## Unser Wohlfühl-Menü



Willkommens-Grüße aus der Küche

Unsere Variation von der Gänseleber mit Brioche  
oder  
Potpouri vom Bretonischem Hummer, Buttermilch, Lachs, Melone

Steinpilze aus heimischen Wäldern im Blätterteig

Sorbet-Pause

Hochwälder Lammrücken rosa gebraten auf Erbsen und Linsen

Feines von Valrhona Schokolade mit Quittenpunsch

Menü komplett 72 Euro  
Menü ohne Zwischengang 63 Euro



## Oder lieber ...

Austern Fine de Claire dazu Pumpernickel Stk. 3,50 Euro

Winterlicher Salat mit sautierten Steinpilzen , Croutons, feinen Kräutersprossen 17 Euro

Zweierlei Terrinen von Edelfischen, mit Algen, Gurken, Wasabi 20 Euro

Variation von der Gänseleber mit Brioche 24 Euro

Potpouri vom Bretonischem Hummer, Buttermilch, Lachs, Melone 20 Euro

Marinierte Jakobsmuscheln mit Langostinos und Wasabi 20 Euro

Kalbsfilet-Tatar mit Wachtelspiegelei und Kräuterboquet 19 Euro

Steinbuttkraftbrühe mit Steinbuttklößchen 9,80 Euro

Lauwarmer Algensalat (Passepierre) mit Scampi und Seeteufel 22 Euro

Ravioli à la Maison, mit Frischkäse, Blattspinat und Kräutersößchen 20 Euro

Das besondere Regionale Gericht: Verheiratete mit sautierten Edelfischen 26 Euro

Aromatische Steinpilze aus heimischen Wäldern im Blätterteig 22 Euro

Kutteln Trentiner Art 17 Euro

Gebratener Pulpo mit lauwarmem Zucchini Salat 18 Euro

Steinbutt im offenen Ravioli, Blattspinat, Champagnersößchen 32 Euro

Bei Niedertemperatur in Spätburgunder geschmorte Kalbsbäckchen auf Kartoffelstampf 26 Euro

Frischlingsragout mit handgeschabten Kräuterspätzle 26 Euro

Rücken vom heimischen Lamm, rosa gebraten, dazu Erbsen und Linsen 32 Euro

Kalbsbries mit Fichtensprossen gebraten auf Steinpilzen 32 Euro

Stück vom Angus Rind rosa gebraten, grüner Pfeffer, Ravioli  
mit Ochschwanzragout und Gemüse oder mit Steinpilzen 29 Euro

Klassisches Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Bratkartoffel und Gemüse 23.50 Euro

Kalbsnierchen am Stück im Bergheu gegart dazu Kartoffelpüree 26 Euro



## Zu guter Letzt ...

Sauerrahmeis im Windbeutel auf Gewürzpflaumen 13,50 Euro

Zweierlei Mousse mit Piña-colada-Eis 14,50 Euro

Lebkuchen- und Pralinenparfait im Marzipanmantel und Kumquats 14.50 Euro

Feines von Valrhona Schokolade mit Quittenpunsch 14,50 Euro

Feine Käseauswahl

**Wir verwenden ausschließlich hochwertige und natürliche Lebensmittel**

Gerne kreieren wir Ihnen Ihr persönliches Wunschmenü.

**Ab 20 Personen steht Ihnen unser schönes Restaurant exklusiv zur Verfügung.**