

# À LA CARTE



KOHLRABI   RHABARBER   ZIEGENKÄSE   BRENNNESSEL	17.-
GEBACKENES EI   SPARGEL   WILDKRÄUTER	17.-
BEEF TATAR   DOTTER   EINGELEGTER SPARGEL   BÄRLAUCH	25.-
SPARGELCREMESUPPE   ARANCINI   SPARGELEINLAGE   KRÄUTERÖL	9,50
RINDSUPPE   TAGESEINLAGE   WURZELGEMÜSE   SCHNITTLAUCH	7,50
FISCHSUPPE   FENCHEL	11.-
TOPFENRAVIOLI   SALBEI   SALZZITRONE BRENNNESSEL   GETROCKNETE TOMATEN   BEILAGENSALAT	24.-
GEBACKENER WALLER   ERDÄPFEL - GURKENSALAT   SCHNITTLAUCH	28.-
SCHOLLE   RINDSTORTELLINI   SPARGEL MANGOLD   KAPERN   SERRANO   PAPRIKA	32.-
LAMMRAGOUT   GNOCCHI   MANGOLD GESCHMORTE SCHALOTTEN   TOMATEN	30.-
MAIBOCK   MORCHEL   ERBSE   RIBISEL   MAIWIPFEL	42.-
RINDERTILET   BÄRLAUCHKRUSTE   SPARGEL   KRÄUTERERDÄPFEL	47.-
GRIEDFLAMMERIE   ERDBEERSORBET LUFTSCHOKOLADE   ERDBEERSUD   MINZÖL	12.-
CHOUX   HASELNUSSCREME   RIBISEL	12.-
CRÈME BRÛLÉE   ERBEERSORBET	12.-

## À LA CARTE – English



TURNIP CABBAGE   RHUBARB   GOAT CHEESE   NETTLE	17.-
BAKED EGG   ASPARAGUS   WILD HERBS	17.-
BEEF TARTARE   EGG YOLK   PICKLED ASPARAGUS   WILD GARLIC	25.-
CREAM OF ASPARAGUS SOUP   ARANCINI   ASPARAGUS INSERT   HERB OIL	9.50
BEEF CONSOMMÉ   DAILY GARNISH   ROOT VEGETABLES   CHIVES	7.50
FISH SOUP   FENNEL	11.-
CURD CHEESE RAVIOLI   SAGE   PRESERVED LEMON NETTLE   SUN-DRIED TOMATOES   SIDE SALAD	24.-
FRIED CATFISH   POTATO – CUCUMBER SALAD   CHIVE	28.-
PLAICE   BEEF TORTELLINI   ASPARAGUS SWISS CHARD   CAPERS   SERRANO   BELL PEPPER	32.-
LAMB RAGOUT   GNOCCHI   SWISS CHARD BRAISED SHALLOTS   TOMATOES	30.-
DEER   MOREL   PEA   RED CURRANT   SPRUCE TIPS	42.-
BEEF TENDERLOIN   WILD GARLIC CRUST   ASPARAGUS   HERB POTATOES	47.-
SEMOLINA PUDDING   STRAWBERRY SORBET CHOCOLATE   STRAWBERRY CONSOMMÉ   MINT OIL	12.-
CHOUX PASTRY   HAZELNUT   LINGONBERRY	12.-
CRÈME BRÛLÉE   STRAWBERRY SORBET	12.-

## À LA CARTE - Français



HOU-RAVE   RHUBARBE   FROMAGE DE CHÈVRE   ORTIE	17.-
ŒUF PANÉ   ASPERGES   HERBES SAUVAGES	17.-
TARTARE DE BŒUF   JAUNE D'ŒUF   ASPERGES MARINÉES   AIL DES OURS	25.-
VELOUTÉ D'ASPERGES   ARANCINI BRUNOISE D'ASPERGES   HUILE AUX HERBES	9,50
BOUILLON DE BŒUF   GARNITURE DU JOUR   LÉGUMES RACINES   CIBOULETTE	7,50
SOUPE DE POISSON   FENOUIL	11.-
RAVIOLIS AU FROMAGE BLANC   SAUGE   CITRON CONFIT AU SEL ORTIE   TOMATES SÉCHÉES   SALADE D'ACCOMPAGNEMENT	24.-
SILURE PANÉ   SALADE DE POMMES DE TERRE ET CONCOMBRE   CIBOULETTE	28.-
PLIE   TORTELLINI AU BŒUF   ASPERGES BETTE À CARDE   CÂPRES   JAMBON SERRANO   POIVRON	32.-
RAGOUT D'AGNEAU   GNOCCHI   BETTE À CARDE ÉCHALOTE BRAISÉE   TOMATE	30.-
CHEVREUIL DE PRINTEMPS   MORILLE   PETIT POIS GROSEILLE ROUGE   POUSSÉS D'ÉPINETTE	42.-
FILET DE BŒUF   CROÛTE À L'AIL DES OURS ASPERGES   POMMES DE TERRE AUX HERBES	47.-
FLAMMERI DE SEMOULE   SORBET À LA FRAISE   CHOCOLAT AÉRIEN CONSOMMÉ DE FRAISE   HUILE DE MENTHE	12.-
CHOUX   CRÈME NOISETTE   GROSEILLE ROUGE	12.-
CRÈME BRÛLÉE   SORBET À LA FRAISE	12.-