



# Gaumen freuden

## Unser neues Vier-Gang-Menü



### VORSPEISE

Geräucherte Bachforelle mit roten Rüben, Oberskren und Kerbel, Saibling mit Schnittlauch, Traubenkernöl und Limettencreme und Sashimi vom Waller mit Wasabi, Ingwer, Chili und Kräutersalat



### ZWISCHENGANG

Weißer Erdäpfelcremesuppe mit wildem Majoran, gebackenem Wachtelei und Trüffel-Pommes frites

### HAUPTGANG

Confierte Entenkeule an Champagnerkraut mit Erbsenpüree, Grammelknödel und karamellisiertem Apfel



### DESSERT

Pralinenstollen von dunkler Schokolade mit Krokant und Nougat an Sauerkirschen, Eierliköreis und Punsch-Zabaione





# Gaumen freuden

Unser neues vegetarisches Vier-Gang-Menü



## VORSPEISE

Mariniertes Carpaccio vom Sellerie  
und roten Rüben an Kräutersalat



## ZWISCHENGANG

Weißer Erdäpfelcremesuppe mit wildem Majoran,  
gebackenem Wachtelei und Trüffel-Pommes frites



## HAUPTGANG

Zwiebeltarte an Champagnerkraut mit  
Erbsenpüree und karamellisiertem Apfel



## DESSERT

Pralinenstollen von dunkler Schokolade  
mit Krokant und Nougat an Sauerkirschen,  
Eierliköreis und Punsch-Zabaione