



# Speisekarte

Gültig vom 19. April – 14. Mai 2024

## Vorspeisen:

Regionaler Weißer Spargel  
Stracciatella di Bufala | Haselnuss | Grapefruit  
24 €



☆☆☆

Gebeizter Rinderrücken  
Kartoffelrösti | Fermentierter Bärlauch | Gelber Paprika  
28 €

☆☆☆

Morchel  
Sot-l'y-laisse | Saubohnen | Ysop  
36 €

## Hauptgänge:

Gegrillter Pulpo  
Acquarello Risotto | Grüner Spargel | Gremolata  
45 €

☆☆☆

Pluma vom Iberico Schwein  
Karotte | Navetten | Heidelbeere  
38 €

## Dessert/Käse:

Rhabarber  
Jogurt | Brioche  
18 €



☆☆☆

Käseabschluss von Käse Kober  
Brot | Chutney  
18 €



3- Gang- Menü 79€ | 4- Gang- Menü 89€ | 5- Gang- Menü 99€ | 6- Gang- Menü 115€



Vegetarische Gerichte sind mit diesem Symbol markiert.

Auf Nachfrage und mit Voranmeldung können wir auch die anderen Gerichte vegetarisch zubereiten.

Bei Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen und/ oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal. Alle Preise inkl. 19% MwSt.



# Menu

from 19. April – 14. May 2024

## Starters/ Entrees:

### Regional White Asparagus

Stracciatella di Bufala | Hazelnut | Grapefruit  
26 €



☆☆☆

### Marinated Beef

Potato Rösti | Fermented Wild Garlic | Yellow Bell Pepper  
28 €

☆☆☆

### Morels

Sot-l'y-laisse | Fava Beans | Hyssop  
32 €

## Main courses:

### Grilled Octopus

Acquarello Risotto | Green Asparagus | Gremolata  
45 €

☆☆☆

### Pluma of Iberico Pork

Carrots | Blueberry | Turnip  
38 €

## Dessert/Cheese:

### Rhubarb

Yogurt | Brioche  
18 €



☆☆☆

### Cheese plate from Käse Kober

Bread | Chutney  
18 €



3- Course Menu 79€ | 4- Course- Menu 89€ | 5-Course- Menu 99€ | 6- Course- Menu 115€



Dishes marked with this symbol are vegetarian.  
If asked in advance, we can offer a vegetarian option for the other dishes as well.