

*Mittwoch bis Sonntag von 12 – 14 Uhr
und von 19 – 21.30 Uhr*

Schwarzmatte - Menu

Amuse bouche

Geräucherte Forelle

Radieschensalat, schwarzer Speck^o und Bauernbrot

Gebratener Bachsaibling

Pfifferlingssalat, confierte Tomaten und Lauchrisotto

Filet und Bäckchen vom Kalb

*Karotten-Estragoncrème,
geschmorter Pak Choi und Röstkartoffeln*

Kirschküchlein mit Vanilleparfait

Ganache von der Valrhona-Schokolade

Gruß aus unserer Pâtisserie

3-Gang-Menu ohne Zwischengang € 36

4-Gang-Menu € 49



*Montags & dienstags wird das Schwarzmatte-Menu nicht angeboten;
die Auswahl der à la carte – Gerichte kann an diesen Tagen variieren.*

*Mittwoch bis Sonntag von 12 – 14 Uhr
und von 19 – 21.30 Uhr*

Unsere Herbstkarte

Vorspeisen und Suppen

*Feldsalat mit Walnussvinaigrette
Speck° und Kracherle
€ 9,50*

*Geschmelzte Maultaschen
mit Kartoffel-Gurkensalat
€ 12*

*Rehschinken
Feigen, Sellerie und Haselnuss
€ 13*

*Geräucherte Forelle
Radieschensalat, schwarzer Speck° und Bauernbrot
€ 14*

*Wurstsalat°
Bauernbrot und Rettich
€ 12*

*Crèmesuppe des Tages
€ 7*

*Mittwoch bis Sonntag von 12 – 14 Uhr
und von 19 – 21.30 Uhr*

Unsere Herbstkarte

Hauptgerichte

*Pilzrisotto
mit Parmesan und Rosmarinöl
€ 18*

*... mit pochierten Gambas
€ 28*

*In Nussbutter gebratener Heilbutt
Kürbis, Kräutersaitlinge und Ofenkartoffel
€ 27*

*Lammrücken an Kräuterjus
Bohnencassoulet und Parmesangnocchi
€ 29*

*Filet und Bäckchen vom Kalb
Karotten-Estragoncrème, geschmorter Pak Choi und Röstkartoffeln
€ 28*

*Rinderfilet unter der Ochsenmarkkruste
gebratener Romanasalat und Süßkartoffeln
€ 32*

Desserts

*Apfelaufbau mit Honig-Rosmarineis
€ 9*

*Crêpes mit Mandarinen und Vanilleeis
€ 9*

*Tarte au chocolat und Cassis-Sorbet
€ 9*