



6 GANG CHEF'S CHOICE MENÜ 65

WEINBEGLEITUNG 42

SCHWEINEKINN TACO WEISSE BOHNEN CHILI MAYO	PRO STK.	4
TOPINAMBUR CHAMPIGNON SCHALOTTEN		5
RÖMERSALAT GELBE PAPRIKA ZIEGENFRISCHKÄSE		5
KARPFENBRANDADE ERDÄPFEL BUTTERMILCH		6

GRÜNER SPARGEL SELLERIE BÄRLAUCH SELLERIEFOND		12
SAIBLING RADIESCHEN SAUERRAHM KREN ROGGEN		13
PURPLE HAZE KAROTTE HÜFERSCHERZEL HASELNUSS		13

KARFIOL PERLZWIEBELN DATTEL-KAPERNSAUCE		14
FORELLE SPARGEL MINZE ERDÄPFEL BEURRE BLANC		18
KOHLRABI HÜHNERKEULE SHIITAKE PAK CHOI ERDNUSS		15
LAMMNACKEN ARTISCHOCKE AUSTERNPILZ HOLLANDAISE		18
RINDER ONGLET RÜBE LAUCH BUCHWEIZEN MOLE		19

ANANAS FRISCHKÄSE WALNUSS MALZ		9
SCHOKOLADE GRAPEFRUIT POPCORN SAUERAMPFER		9
RHABARBER JOGHURT WIESENKRÄUTER		9

LA SANGLÉE ROTSCHMIERKÄSE OFENZWIEBEL FICHTE		8
--	--	---

GRÜNE & SCHWARZE OLIVEN		3
¼ LAIB ÖFFERL SAUERTEIGBROT & ROHMILCHBUTTER		5
BERGKÄSE ROHMILCHBUTTER SCHNITTLAUCH ERDÄPFEL		9
SPECK & ROHSCHINKEN SAUERTEIGBROT		9



6 COURSE CHEF'S CHOICE MENU 65

WINE PAIRING 42

PORK CHIN TACO WHITE BEANS CHILI MAYO	PER PIECE 4
JERUSALEM ARTICHOKE MUSHROOMS SHALLOTS	5
ROMAINE LETTUCE YELLOW PEPPER GOAT CHEESE	5
CARP BRANDADE POTATO BUTTERMILK	6

GREEN ASPARAGUS CELERY WILD GARLIC	12
CHAR RADISH SOUR CREAM HORSERADISH RYE	13
PURPLE HAZE CARROT RUMP CENTER CUT HAZELNUT	13

CAULIFLOWER PEARL ONIONS DATE-CAPER SAUCE	14
TROUT FILET ASPARAGUS MINT POTATOES BEURRE BLANC	18
CABBAGE TURNIP CHICKEN LEG SHIITAKE PAK CHOI	15
LAMB NECK ARTICHOKE OYSTER MUSHROOMS HOLLANDAISE	18
BEEF HANGING TENDER TURNIP LEEK BUCKWHEAT MOLE	19

PINEAPPLE CREAM CHEESE WALNUT MALT	9
CHOCOLATE GRAPEFRUIT POPCORN SORREL	9
RHUBARB YOGHURT MEADOW HERBS	9

LA SANGLÉE RAW COWS MILK ONION SPRUCE CHICORY	8
---	---

GREEN & BLACK OLIVES	3
¼ LOAF OF „ÖFFERL“ SOURDOUGH BREAD & RAW MILK BUTTER	5
ALPINE CHEESE RAW MILK BUTTER POTATOES CHIVES	9
PROSCIUTTO & SMOKED HAM SOURDOUGH BREAD	9