

Dinner for two

FREITAG, 23. JANUAR 2026 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Carpaccio vom Rind | Parmesan | Pinienkerne
Beef carpaccio | Parmesan cheese | Pine nuts

SUPPE / SOUP

Rahmsuppe von Maronen _(Se,L) | Apfel Chutney | Schinken ₍₁₎
Cream of chestnut soup _(Se,L) | Apple chutney | Ham ₍₁₎

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Rosa gebratene Entenbrust | Vanille Schwarzwurzel_(L) |
Hausgemachter Rösti | Portweinsauce _(Se)
Pink roasted duck breast | Vanilla salsify _(L) | Homemade rösti with port
wine sauce _(Se)

ODER / OR

Filet vom Wolfsbarsch _(Fi) | Salatspitzen _(Sn) | Rote-Bete-Risotto _(L)
Sea bass fillet _(Fi) | Salad tips _(Sn) | Beetroot risotto _(L)

NACHSPEISE / DESSERT

Hausgebackenes Lavaküchle _(Gw,Ei,L) | Vanille Eis _(Ei,L) | Brombeere
Homemade lava cake _(Gw,Egg,L) | Vanilla ice cream _(Egg,L) | Blackberries

