

Dinner for two

FREITAG, 13. FEBRUAR 2026 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Rote Beete-Carpaccio | Feta | Kresse-Vinaigrette
Beetroot carpaccio | Feta cheese | Cress vinaigrette

SUPPE / SOUP

Aufgeschäumte Wasabi-Suppe (Se,L) | Kammuschel (Sch)
Foamed wasabi soup (Se,L) | Scallop (Sch)

HAUPTGANG / MAIN COURSE

2eierlei vom Reh (Se) | gebratener Rosenkohl (Se) | Feigen-Chutney |
hausgemachter Rösti (1)
Two preparations of venison (Se) | Roasted Brussels sprouts (Se) |
Fig chutney | Homemade rösti (1)

ODER / OR

Filet vom Seesaibling (Fi) | Pot-au-Feu (Se) von Gemüse | Kartoffeln |
Safran
Arctic char fillet (Fi) | Vegetable pot-au-feu (sea) | Potatoes | Saffron

NACHSPEISE / DESSERT

Schichtcreme von Mascarpone (L) | Pflaumen | Zimt-Crumble (Gw,L)
Layered cream of mascarpone (L) | plums | cinnamon crumble (Gw,L)

