



SPEISEKARTE

Suppen

Möhren-Orangensuppe 
Basilikum-Mandelsamosa

11,5

Weißer Tomatensuppe
Riesengarnele

11,5

Vorspeisen

Burrata / Parmaschinken / Basilikumschmand
Mango / Kirschtomate / Frisee / Balsamico

19

Riesengarnelen

Avocado / Orangenfilets / Frisee / Cranberries / Knusperschale

23

Thunfisch im Sesammantel

Teriyaki Sauce / Paprika / Ananas / Ingwer / Wildkräuter

25

Tatar vom Simmentaler Weiderind

Ei / Paprika / Kapern / Gewürzgurke / Petersilie / Schalotten
Tomatensalsa

26

 vegan

Stand 25.08.2026



Hauptgänge

Cashew Paneer im Reisblatt 

Tomaten-Kokoscreme / Broccoli / Rote Bete Chips 29

Sautierte Entenbruststreifen

Rosmarinjus / Zuckerschoten / Enoki / gratinierte Maispolenta 34,5

K W B

Kotelette, dry aged, Schwein / **W**irsing / **B**rätlinge 37,5

Geschmorte Lammhaxe

Rosmarin-Jus / Erbsenpüree / Lyoner Kartoffeln
Schalottenmarmelade 37,5

Cordon bleu vom Lachs / Mozzarella-Basilikum Füllung

Limonenbrösel / Risotto / Zuckerschote 39

Doradenfilet auf der Haut gebraten

Zitronen-Risotto / Thai-Spargel 42

Kalbsschnitzel in Brösel gebacken

Lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat / Preiselbeeren
Zitronengarnitur 42

Filetsteak vom Simmentaler Rind

Portweinjus / Nadelbohnen / Kroketten / Kräuterbutter 46,5

 vegan



Desserts

Variation von der Schokolade

15,5

New York Cheesecake

Himbeersorbet / Schoko-Crumble

15,5

Apfelstrudel

Vanilleeis / Himbeermark

15,5

Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gern bei unserem Service-Personal erfragen. Die angegebenen Euro-Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.



SAISONKARTE

Suppe

Pfifferlingrahmsuppe	
Preiselbeerstange	11,5

Vorspeisen

Salat von Chicoree / Feige / Dattel / Walnüsse	
Melisse / Himbeere 	18,5

Kalbstafelspitz / Frankfurter Grüne Sauce	
Sautierte Pfifferlinge / Poncho Zwiebel / Kopfsalatherzen	26

Hauptgänge

Orecchiette aus dem Parmesanlaib	
Pfifferlinge / Kirschtomate / Lauchzwiebel / Rahmsauce	32

Schweinerippchenfleisch, knusprig gebraten	
Pfifferlinge / Lyoner Kartoffeln	34,5

Pfifferlings-Omelett	
Kalbspaillard	36

Desserts

Sticky Toffee	
karamellisierter Dattelpbrownie / Vanilleeis / Mangosalat	15,5

Pochierte Birne	
Bitterschokolade / Malibu-Eis	15,5