



Unsere

Menüs

Auf Teller serviert

NEUE FORMEL

Vorspeise-Hauptgericht oder Hauptgericht-Nachspeise

: 16,00 €

Vorspeise-Hauptspeise-Nachspeise : 24,00 €

Gemischte salate

Hähnchenfilet

Gebratene Spätzle mit Sauerkraut

Eis mitSchlagsahne

Traditionsmenü : 34,00 €

Häppchen

Getrocknetes Schweinefilet, verfeinert im alten Stil,

Gekrönt mit Honig- und Kirchbutter, grüner Salat

Das geröstete elsässische Küken und seine

Gemüsentrilogie

Käse oder Eis

Auf Kupfer serviert

Bergmenü : 49,00 €

Häppchen

Bergschinken mit Honig- und Kirschbutter

Der Reh- oder Hirschpfeffer, ButterSpätzle

Der Eisbecher mit hausgemachter Schlagsahne

Genussmenü : 51,00 €

Häppchen

Garniertes Bündnerfleisch,
Honig- und Kirschbutter, grüner Salat

Kalbsnuss mit Sahnesoße, Herkunft Frankreich,
Spätzle mit Butter

Pfirsich Melba mit hausgemachter Schlagsahne

FEINSCHMECKERMENÜS

Auf Kupfer serviert

Erde und Wasser Menü : 68,00 €

Häppchen

★★★★

Die Salatplatte

★★★★

Die Forelle aus dem Elsaß mit Mandeln

★★★★

Das Charolais Rinderfilet, Herkunft Frankreich, Kräuterbutter,
Gemüse garnitur

★★★★

Das mit Marc de Gewürztraminer bespritzte Sorbet

Romanzmenü : 75,00 €

Häppchen

★★★★

Die Salatplatte

★★★★

Die Hausgemachte Gänseleber

★★★★

Das Charolais Rinderfilet, Herkunft Frankreich,
Mit Morcheln, Gemüse garnitur

★★★★

Das Sorbet nach Ihrer Wahl