

# FESTLICHE GERICHTE

## VORSPEISEN

---

HAUSGEBEIZTER SCHOTTISCHER LACHS MIT SEINEM TATAR AN HONIG-SENF-SAUCE MIT KLEINEM GEMÜSE UND SALATBOUQUET	22.50
HAUSGERÄUCHERTER SEESAIBLING MIT KLEINEM GEMÜSE, FRISCHEN KRÄUTERN UND DILL-SAUERRAHM	22.50
CARPACCIO VOM SCHWEIZER RINDSFILET UND RINDSTATAR MIT SAUERRAHM, OLIVENÖL UND KLEINEN KRÄUTERN	23.50
ENTENBRUST IM KALTRAUCH AUF ROTEN LINSEN MIT PREISELBEERSCHAUM UND SALATBOUQUET	23.00
GETRÜFFELTES SÜPPCHEN VOM STANGENSELLERIE MIT LACHSKLÖSSCHEN UND BLÄTTERTEIGGEBÄCK	12.00

## HAUPTSPEISE

---

GEBRATENES STEINBUTTFILET UNTER DER KRÄUTERKRUSTE MIT ORANGEN-HOLLANDAISE, MACAIREKARTOFFELN UND GEMÜSEGARNITUR	52.00
KANINCHENMEDAILLONS MIT THYMIANSAUCE, HERZOGINKARTOFFELN UND GEMÜSEGARNITUR	48.00
ROSA GEBRATENES RINDSFILETSTEAK MIT RIESENCREVETTENSPIESS AN SAUCE BERNAISE, MACAIREKARTOFFELN UND GEMÜSEGARNITUR	62.00
SCHWEINSFILET IM BLÄTTERTEIG AN PORTWEINSAUCE, POLENTA UND GEMÜSEGARNITUR	59.00
CHATEAU BRIAND ODER LAMMKARREE (AB 2 PERSONEN) MIT SAUCE BÉRNAISE UND GEMÜSEGARNITUREN BEILAGEN UND SALAT NACH WAHL SERVIERT IN 2 GÄNGEN	63.00