

Kalte Vorspeisen

Grilliertes Kalbscarpaccio mit Olivenöl, Burrata und gerösteten Haselnüssen	Vorspeise	26.50
	Hauptgang	46.50
geräuchertes Wasserbüffel-Tatar (Evergreen) mit Balsamico und Olivenöl serviert mit Wachtelei und Polenta-Crème	Vorspeise	23.50
	Hauptgang	46.50

Warme Vorspeisen

Jakobsmuschel aglio e olio im Olivenöl gebraten mit Chili und Knoblauch	Vorspeise	23.50
	Hauptgang	39.50
Hausgemachte Capuns mit Mangold und Steinpilzen	Vorspeise	22.50
	Hauptgang	39.50

Salate

Quer Beet grün verschiedene Blattsalate	10.50
Quer Beet gemischt quer durch den Garten	12.50
Nüsslisalat Speckomelette und Brotcroûtons	15.50

Suppen

Sauerkrautsuppe mit Specksorbet	15.50
Greencurrysuppe mit Poulet-Erdnussnuggets	16.50
Orangen-Karotten-Suppe mit Currysesamglace	16.50

Hauspezialitäten – Tradition

Brasato vom Rind Fregola Sarda mit Chorizo-Wirsing	39.50
Wiener Rahmgulasch vom Kalb mit Spätzli und Gemüse	38.50
Zanderrückenfilet mit Marktgemüse, Fregola Sarda und Zitrone	46.50
(CH) Pouletgeschnetzeltes an Greencurrysauce (Evergreen) mit gebratenem Reis und Gemüse	38.50
mit Riesencrevetten	+6.50

Beilage auf Wunsch

Gemüsebouquet	8.50
---------------	------

Hausspezialitäten - Inspiration

Original Wiener Schnitzel 44.50
mit Streichholzkartoffeln, Preiselbeeren, Marktgemüse
und Gurkensalat

Cordon bleu „Hirschen“ (vom Kalbseckstück) 49.50
mit Marktgemüse und Pommes Frites

Black Angus Rindsfilet Trüffelkruste gross:200g 62.50
mit Zwiebel-Kartoffel-Crème und Marktgemüse klein:160g 52.50

Surf und Turf von Riesenkrevette und Black Angus gross:200g 59.50
mit Stroganoff und Meringue klein:160g 52.50
serviert mit Mohnreis

Chateaubriand (auf Vorbestellung ab 2 Personen) 66.50
in zwei Gängen serviert nach „Hirschen Art“

Beilagen auf Wunsch

Gemüsebouquet 8.50

Tagesfisch: Tagespreis
Unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft

Auf Vorbestellung 3 Tage im
Wolfsbarsch in der Salzkruste Voraus