

## Vorspeisen & Suppen

Ofenkürbis (Vegan)	14.00	Beef Tatar	22.50
Kardamom Birne   gebrannte Kürbiskerne mit Ziegenkäse	17.00	Kapern   Zwiebel   Joseph Brot Kartoffel-Toast mit eingelegtem Trüffel, Kresse & Trüffelcreme	33.00
Veganes Tatar (Vegan)	19.00	Carpaccio vom Rind	25.50
Melanzani   Kapern   Zwiebel   Joseph Brot Kartoffel Toast		Rucola   Kürbiskernöl Comté - 24 Monate gereift	
Burrata	17.00		
Feigen   Rucola   Feigenbalsam   Marillenkernöl   Mandeln mit Jamón Ibérico de Bellota	24.50	~	
Tuna Tataki	25.50	Maronisuppe (Vegan) geröstete Maroni	8.50
Wakame   Sesam   Chili		Rinds Bouillon Parmesan Grießnockerl   Wurzelgemüse	9.50

## Hauptspeisen

Gebackener Emmentaler	17.50	Schinkenfleckerl	18.00
Preiselbeeren   Sauce Tartare		überbacken   grüner Salat mit Trüffel	24.00
Grilled Veggies (Vegan)	20.50	Kalbsbackerl	28.00
Zucchini   Melanzani   Paprika   Artischocke Venere Reis		Safran Spätzle   Bordeaux Sauce	
Geschmorte Jackfruit (Vegan möglich)	19.50	Geschmortes Gansl	32.00
Safran Spätzle   Bordeaux Sauce		Quitten Rotkraut   Maroni Knödel	
Chicche di Patate (Vegan)	29.00	Filetspitzen	31.50
Trüffelsauce		Pfeffersauce   Champignons   Zwiebel	
mit Grana di Padano	30.50	fermentierter Kampot Pfeffer   Parmesan Rösti	
Oktopus	27.00	Tafelspitz	33.00
Thymian Polenta   Zitrone		Rösti   Apfelkren   Schnittlauchsauce	
Calamari	28.50	Tagliata vom Beiried	34.00
Knoblauch Toast   Rucola   Habanero-Limetten Aioli		Kräuter   Comté 24 Monate gereift	
Bachsaibling Filets	35.00	Filet vom Almochsen	46.00
Mangold Erdäpfel   eingelegte Amalfi Zitrone		Gratin Dauphinoise   Romanesco   Bordeaux Sauce	

Filetsteak  
Cognac flambiert  
38.00

Hausgemachte Rosmarin Fries   Meersalz   Comté	8.00	Grillgemüse	7.50
Hausgemachte Truffled Fries   Trüffelmayo	9.00	Blattsalat / Gemischter Salat	6.50
Knoblauch Toast / Grüner Salat	4.50	Pfeffer- / Parmesan- / Bordeaux- / Schoko Chili Sauce	3.30
Bratkartoffel / Rösti / Erdäpfel Püree / Venere Reis	6.50	Trüffelmayo	4.50

## Desserts

Lebkuchen Mousse (Vegan)	13.00	Schoko Mousse	12.50
Eingelegte Zwetschken   Zimtblüte		weiße & dunkle Schoko   Himbeerbalsam Sauce	
Vanillekipferl Crumble	13.50	~	
Bratapfel   Vanille Sauce   Preiselbeeren		Napoléon 24 Monate gereift	14.50
Erdbeer&Nougat Knödel	13.50	Schafsmilch Hartkäse   Walderdbeeren Mostarda	

## Starters & Soups

Oven Pumpkin (Vegan) Cardamom Pear   Roasted Pumpkin Seeds with Goat Cheese	14.00 17.00	Beef Tartar Capers   Pickled Onion   «Josephbrot» Toast with Pickled Truffle, Cress & Truffle Cream	22.50 33.00
Vegan Tartare (Vegan) Eggplant   Capers   Pickled Onion   «Josephbrot» Toast	19.00	Beef Carpaccio Rocket Salad   Pumpkin Seed Oil Comté Aged for 24 Months	25.50
Burrata Fig   Rocket Salad   Fig Balsam   Apricot Oil   Almonds with Jamón Ibérico de Bellota	17.00 24.50	~	
Tuna Tataki Wakame   Coriander   Chili	25.50	Chestnut Soup (Vegan) Roasted Chestnuts	8.50
		Beef Bouillon Parmesan Semolina Dumplings   Root Vegetables	9.50

## Mains

Baked Emmental Cheese Cranberries   Sauce Tartare	17.50	Schinkenfleckerl Ham Pasta Gratin   Green Salad with Truffle	18.00 24.00
Grilled Veggies (Vegan) Zucchini   Eggplant   Paprika   Artichoke Venere Rice	20.50	Veal Cheeks Saffron Spaetzle   Bordeaux Sauce	28.00
Braised Jackfruit (Vegan possible) Saffron Spaetzle   Bordeaux Sauce	19.50	Braised Goose Red Cabbage with Quince   Chestnut Dumplings	32.00
Chicche di Patate (Vegan) Truffle Sauce with Grana di Padano	29.00 30.50	Beef Fillet Tips Pepper Sauce   Mushrooms   Onions Fermented Kampot Pepper   Parmesan Rösti	31.50
Octopus Thyme Polenta   Lemon	27.00	Tafelspitz Boiled beef   Rösti   Apple Horseradish   Chive Sauce	33.00
Calamari Garlic Toast   Arugula   Habanero-Lime Aioli	28.50	Beef Sirloin Tagliata Herbs   Comté Aged for 24 Months	34.00
Grilled Brook Trout Fillets Chard Potatoes   Pickled Amalfi Lemon	35.00	Filet of Alpine Ox Gratin Dauphinoise   Romanesco   Bordeaux Sauce	46.00

### Beef Fillet Steak Flambéed with Cognac 38.00

Rosemary Fries   Seasalt   Comté	8.00	Grilled Vegetables	7.50
Truffled Fries   Truffle Mayo	9.00	Leaf Salad / Mixed Salad	6.50
Garlic Toast / Green Salad	4.50	Pepper/Parmesan/Bordeaux/Chocolate Chili Sauce	3.30
Fried Potatoes / Rösti / Mashed Potatoes / Venere Rice	6.50	Truffle Mayo	4.50

## Desserts

Gingerbread Mousse (Vegan) Plums   Cinnamon Blossom	13.00	Chocolate Mousse White & Dark Chocolate   Raspberry Balsamic Sauce	12.50
Vanilla Crescents Crumble Baked Apple   Vanilla Sauce   Cranberries	13.50	~	
Strawberry&Nougat Dumplings	13.50	Napoleon Aged for 24-Months Sheep Milk Hard Cheese   Forest Strawberry Mostarda	14.50