

## Vorspeisen & Suppen

Panzanella (vegan) - A Ochsenherztomaten   Avocado   Wildkräutersalat	13.00	Oktopus Carpaccio - R Avocado   Wakame   Koriander   Limette	15.50
Gegrillter Pfirsich & Breite Bohnen - H,G Ziegenkäse   Mandeln   Minze mit «Prosciutto Norcia»	13.50 17.50	Fritto Misto - A,C,R,D Perlfischbällchen   Calamari   Miesmuscheln   Oktopus	19.50
Melanzani Tatar (vegan) - A,N,M,O Kapern   Tahini   Zwiebel   vegane Butter   Toast	18.00	Beef Tatar - A,C,G,M,O Kapern   Zwiebel   Kresse   Toast „La Marianne“ mit eingelegtem Trüffel, Kresse & Trüffelcreme	21.50 33.00
Burrata - G,D Sardellen   Oliven   «Burnt Lemon Oil»	17.50	Carpaccio vom Rind - G Marinierte Eierschwammerl   Rucola   Pesto   Grana	23.50

## Hauptspeisen

Gebackener Emmentaler - A,C,G,M Sauce Tartare   Preiselbeeren	15.00	Schinkenfleckerl - A,C,G überbacken   grüner Salat mit Trüffel	16.50 23.00
Tagliatelle (vegan) - A Eierschwammerl   Kirschen   Kren	18.50	Kalbs Wiener Schnitzel - A,C,G Erdäpfel-Vogersalat   Preiselbeeren   Zitrone	27.00
Melanzani Knöderl «a la Parmigiana» - A,C,G,O Grana   Oliven   Pinienkerne   Basilikum   Tomatenragout	23.00	Beef Shortrib - G Eierschwammerl   Rucola   Parmesan-Dijon Sauce	28.00
Lion's Mane Steak Frites (vegan) - O Wilder Brokkoli   Bordeaux Sauce	25.50	Filetspitzen - A,C,G,L Pfeffersauce   Champignons   Eierschwammerl   Zwiebel fermentierter Kampot Pfeffer   Rösti	29.50
Gegrillter Oktopus - G,O,R weiße Polenta   karamellisierte Perlzwiebel	24.00	Lammstelze - G,O weiße Polenta   Grillgemüse	31.00
Gegrillte Calamari - G,R Spinat Erdäpfel   Gremolata	26.00	Filetsteak Cognac flambiert   «Café de Paris Butter» - G mit Erdäpfelpüree & Schoko-Chili Sauce - G,O	38.00 42.00
Ofenfisch Filet «en Papillote» - D,G Meeresspargel   Babykartoffeln   Bouvier Sauce	29.00		

## Beilagen

Rosmarin Fries   Meersalz   Grana - G	7.00	Eierschwammerl -KA	8.00
Truffled Fries   Trüffelmayo - C	8.50	Blattsalat / Gemischter Salat / Grillgemüse -KA	6.50
Knoblauch Toast - A,G /Grüner Salat -KA	4.50	Pfeffer-/Parmesan-/Bordeaux-/Schoko Chili Sauce -G,L,O	3.30
Bratkartoffel -KA/Rösti A,C /Erdäpfel Püree -G /Polenta -G	6.50	Trüffelmayo / Lemon Aioli - C	4.50

## Desserts

Passionsfrucht Kokosmilchreis (vegan) - H Mango Sorbet   Kardamom Pistazien   Thai Basilikum	10.50	Schoko Mousse - C,G weiße & dunkle Schoko   Himbeerbalsam Sauce	9.50
Marillenknödel - A,C,G Butterbrösel	11.00	Pfirsich Crumble A,G Vanilleeis   Mandeln	10.50

## Starters & Soups

Panzanella (vegan) - A Oxheart Tomatoes   Avocado   Wild Herb Salad	13.00	Octopus Carpaccio - R Avocado   Lime   Coriander   Wakame	15.50
Grilled Peach & Green Beans - H,G Goat cheese   Almonds   Mint with «Prosciutto Norcia»	13.50	Fritto Misto «Alpe Adria» - A,C,R,D Pearl Fish   Calamari   Mussels   Octopus	19.50
Aubergine Tartare (vegan) - A,N,M,O Eggplant   Tahini   Capers   Pickled Onion   «Joseph» Toast	17.50	Beef Tartar - A,C,G,M,O Capers   Pickled Onion   «Josephbrot» Toast with Pickled Truffle, Cress & Truffle Cream	21.50 33.00
Burrata - G,D Anchovies   Olives   Burnt Lemon Oil	18.00 17.50	Beef Carpaccio - G Marinated Chanterelle   Rocket   Pesto   Grana	23.50

## Mains

Fried Emmental Cheese - A,C,G,M Sauce Tartare   Cranberries	15.00	Schinkenfleckerl - A,C,G Ham Pasta Gratin   Green Salad with Truffle	16.50 23.00
Tagliatelle (vegan) - A Chanterelle Mushrooms   Cherries   Horse Radish	18.50	«Wiener Schnitzel» - A,C,G Veal   Potato Salad   Cranberries   Lemon	27.00
Eggplant Dumplings «a la Parmigiana» - A,C,G,O Grana   Olives   Basil   Tomato Ragout	23.00	Beef Shortrib - G Chanterelle   Rocket Salad   Parmesan-Dijon Sauce	28.00
Lion's Mane Steak Frites (vegan) - k,A Wild Broccoli   Bordeaux Sauce	25.50	Beef Fillet Tips - A,C,G,L Pepper Sauce   Chanterelle   Champignons   Onions Fermented Kampot Pepper   Rösti	29.50
Grilled Octopus - G,O,R White Polenta   Caramelized Pearl Onions	24.00	Lamb Shank - G White Polenta   Grilled Summer Veggies	31.00
Grilled Calamari - G,R Spinach Potatoes   Gremolata	26.00	Filetsteak Cognac flambéed   «Café de Paris Butter» - G Chocolate Chilli Sauce   Mashed Potatoes - G,O	38.00 42.00
Oven Fish Filet «en Papillote» - D,G Sea Asparagus   Baby Potatoes   Bouvier Sauce	29.00		

## Sides

Rosemary Fries   Seasalt   Grana - G	7.00	Chanterelle Mushrooms - k,A	8.00
Truffled Fries   Truffle Mayo - C	8.50	Leaf Salad / Mixed Salad / Gilled Veggies - k,A	6.50
Garlic Toast / Green Salad - k,A	4.50	Pepper/Grana/Bordeaux/Chocolate Chili Sauce G,L,O	3.30
Fried Potatoes/Rösti - A,C / Mashed Potatoes - G / Polenta - G	6.50	Truffle Mayo / Lemon Aioli - C	4.50

## Desserts

Passion Fruit Coconut Rice Pudding (vegan) - H Mango Sorbet   Cardamom Pistachios   Thai Basil	10.50	Chocolate Mousse - C,G White & Dark Chocolate   Raspberry Balsamic Sauce	9.50
Apricot Dumpling - A,C,G Butter Crumbs	11.00	Peach Crumble - A,G,H Vanilla Ice Cream   Almonds	10.50