

Vorspeisen

Bunter Tomatensalat - H,G Pflirsich Kaiserschoten Ziegenfrischkäse Dressing mit «Prosciutto Norcia»	13.50	}	Oktopus Carpaccio - R	15.50
			Avocado Wakame Koriander Limette	
Veganer Bunter Tomatensalat (vegan) - A Pflirsich Kaiserschoten veganes Frischkäse Dressing	18.00	}	Fritto Misto - A,C,R,D	19.50
			Perlfischbällchen Calamari Miesmuscheln Oktopus	
Melanzani Tatar (vegan) - A,N,M,O Kapern Tahini Zwiebel vegane Butter Toast	13.50	}	Beef Tatar - A,C,G,M,O	
			Kapern Zwiebel Kresse Toast „La Marianne“ mit eingelegtem Trüffel, Kresse & Trüffelcreme	21.50 33.00
Straciatella - G,D Sardellen Oliven «Burnt Lemon Oil»	17.50	}	Carpaccio vom Rind - G	23.50
			Marinierte Eierschwammerl Rucola Pesto Grana	

Hauptspeisen

Gebackener Emmentaler - A,C,G,M Sauce Tartare Preiselbeeren	15.00	}	Schinkenfleckerl - A,C,G	16.50
			überbacken grüner Salat mit Trüffel	23.00
Tagliatelle (vegan) - A Eierschwammerl Kirschen Kren	18.50	}	Kalbs Wiener Schnitzel - A,C,G	27.00
			Erdäpfel-Vogersalat Preiselbeeren Zitrone	
Melanzani Knöderl «a la Parmigiana» - A,C,G,O Grana Oliven Pinienkerne Basilikum Tomatenragout	23.00	}	Beef Shortrib - G	28.00
			Eierschwammerl Rucola Parmesan-Dijon Sauce	
Lion's Mane Steak Frites (vegan) - O Wilder Brokkoli Bordeaux Sauce	25.50	}	Filetspitzen - A,C,G,L	29.50
			Pfeffersauce Champignons Eierschwammerl Zwiebel fermentierter Kampot Pfeffer Rösti	
Gegrillter Oktopus - G,O,R weiße Polenta karamellisierte Perlzwiebel	24.00	}	Lammstelze - G,O	31.00
			weiße Polenta Grillgemüse	
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

Beilagen

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

Desserts

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

Starters

Colorful Tomatosalad (vegan) - A Peach Snow Peas Goat Cheese Dressing Mint with «Prosciutto Norcia»	13.50 18.00	Octopus Carpaccio - R Avocado Lime Coriander Wakame	15.50
Vegan Colorful Tomatosalad (vegan) - A Peach Snow Peas Vegan Cream Cheese Dressing Mint	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	18.00	Beef Tartar - A, C, G, M, O Capers Pickled Onion «Josephbrot» Toast with Pickled Truffle, Cress & Truffle Cream	21.50 33.00
Straciatella - G, D Anchovies Olives Burnt Lemon Oil	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