

Vorspeisen

EINTAUCHEN

TATAR VON DER HAUSGEBEIZTEN LACHSFORELLE
mit zweierlei Eigelb, Kerbel-Panna Cotta und Radieschen

22,00 €

GAUMENFREUDEN

CREMIGER BÜFFEL-BURRATA MIT GEFLÄMMTER WASSERMELONE
dazu eingelegte Nektarinen, Lakudia Oliven und Pinienkerne

19,00 €

AUS DER REGION

ZIEGENFRISCHKÄSEMOUSSE VOM MARTINSHOF
an Mango-Chili-Chutney,
mit geröstetem Focaccia Brot und Honig-Kresse

19,00 €

VEGGIE LOVE (VEGAN)

MILLE-FEUILLE VON KOHLRABI, ROTER BETE UND CASHEWKERNEN
mit Orangenmarinade und Shiso Kresse

17,00 €

Suppen

AUF DIE LÖFFEL (VEGAN)

SCHAUMSÜPPCHEN VON GRÜNEN ERBSEN
mit sautierten Pfifferlingen und Minzöl

13,00 €

AUS EINEM GUSS

FRUCHTIGES SÜPPCHEN VON GELBEN TOMATEN UND APRIKOSEN
mit gebackener Wachtelpraline

14,00 €

Zwischengerichte

FARBENFROH

SPAGHETTINI IN CHILI UND KNOBLAUCH SAUTIERT
mit gegrillten Wildgarnelen und gerösteten Pinienkernen

24,00 €

KLASSISCH GUT

RISOTTO VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN MIT GERIEBENEM MANCHEGO-KÄSE
und knusprigem Parmaschinken-Chip

19,00 €

Hauptgerichte

DAS GEHT IMMER

KALBSFILET IN AROMATEN GEBRATEN
mit zweierlei von grünen Erbsen, Pfifferlingen und Madeirajus

46,00 €

EIN KLASSIKER MAL ANDERS

SURF & TURF VON BLACK ANGUS RINDERFILET UND GEGRILLTEN WILDGARNELEN
auf sautiertem grünem Spargel mit Sauce béarnaise und Pommes dauphine

56,00 €

VON DER WEIDE

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN AUF BOHNEN-CHORIZOGEMÜSE
mit Mousseline von weißen Coco-Bohnen und geschmorten Schalotten

41,00 €

WILD GEFANGEN

SEETEUFEL AUF GLASierten NEKTARINEN MIT SZECHUANPFEFFER
an Gnocchi und Sauternes-Buttersauce

48,00 €

FISCH VERLIEBT

SAIBLINGSFILET IN DER BÄRLAUCHKRUSTE
auf Tomaten-Kräuterrisotto mit Champagnerschaum

39,00 €

AUS DER GEMÜSEKISTE (VEGAN)

GERÖSTETER BLUMENKOHL MIT MISO
auf Yuzu-Couscous, Macadamianüsse und Wildkräuter

29,00 €

Desserts

HIMMLISCHER GENUSS

SCHMANDTÖRTCHEN MIT APRIKOSENRÖSTER
dazu Himbeer-Rahmeis und Mascarponesauce

17,00 €

SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

FEINE NASCHEREI
von Fasanenbeeren, Ivoire Schokolade und Mandeln

16,00 €

FRUCHTIG FRISCH (VEGAN)

TAHITI-VANILLE PANNA COTTA
mit Ragout von exotischen Früchten, Kakaosorbet und Passionsfruchtcoulis

16,00 €

Käse

SAVOIR VIVRE

FÜNF GEREIFTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE,
von Maître Affineur Waltmann
mit hausgemachtem Chutney der Saison, Weintrauben,
Walnüssen und Esslibris Brot

24,00 €

Kennzeichnung von Allergenen, Inhaltsstoffen und Restalkohol:

Fragen Sie nach der Karte mit allen Kennzeichnungen. Trotz aller Sorgfalt der Zubereitung: minimale Mengen von Alkohol können in Saucen noch enthalten sein. Ebenso können Allergen-Mengen noch am Teller oder den verwendeten Hilfsmitteln in der Küche haften. Bitte weisen Sie das Servicepersonal bei einer möglichen starken oder lebensbedrohlichen allergischen Reaktion darauf hin, damit das Küchenteam ein besonderes Augenmerk auf die Zubereitung Ihrer Speise richten kann.