

Degustationsmenü

Gebratene Riesenkrevetten auf Mangocarpaccio
mit Frizzy Joe-Salat und schwarzen Linsen
an Yuzu-Vinaigrette 23

Gewürztraminer „Praesulis“ 2015
Gump Hof

Randencremesuppe, begleitet mit Meerrettichschaum
und frittiertem Säcklein, gefüllt mit geräuchertem Heilbutt 15

Schaumwein „Loimer“ Extra Brut
Weingut Fred Loimer

Saftiges Siedfleisch 23
mit Markbein-Kräuterjus
Champignon-Kartoffeln
Erbsenpüree und glasierte Karotten

Weissburgunder „Bartheau Vigna S. Michele“ Federspiel 2014
Weingut Josef Hofstätter

Gebratenes Kalbsfilet 45
mit Wasabi im Rohschinkenmantel
an schwarzem Kirschenjus
Ingwer-Risotto
Glasiertes Gemüse

Cabernet Sauvignon „Marion“ 2012
Azienda Agricola Marion

Nougathalbgefrorenes 13
mit frittierter Banane und Zimtzucker,
Blutorangenfilets und Rahm

Sauvignon dulce 2015
Menade

Komplett 99

Zusätzlich Weinbegleitung, zusammengestellt von Hans Rhyner 49