

Friday & Saturday Lunch

Gräfenhof-Forelle

Mandarine, Kapuzinerwurzel und Dashi

Gans vom Hof Zelyk

Ballottine von der Keule, gebeizte Brust,
Puntarella und Topinambur

Kalbsonglet

Algen, Rettich und Unagi-Sauce

»Frischling aus Fürstenberg«

Bauch und Rücken, karamellierte Schwarzwurzeln
und Rouennaiser Sauce

Parfüm des Winters

Vacherin Mont-d'Or, Maronen und Trüffel- Vinaigrette

oder

Indische Karotte

Kardamom-Eis, Kumquats, Sesam und Gewürzstraße

Menü:

Weinbegleitung pro Glas 0,1l

3 Gänge € 50

3 Gläser € 29

4 Gänge € 65

4 Gläser € 39

5 Gänge € 80

5 Gläser € 49

Friday & Saturday

Veggie lunch

Nordischer Hotdog

Gelbe Bete, Sauerkraut und hausgemachter Braunkäse

Maisgrieß

Kapuzinerwurzel, Eis aus Steckrübchen und schwarzem Knoblauch

Käsespätzle

Knollenziest, Bergkäse und Zwiebeln

»Spaziergang über das Kohlfeld«

gratinierter Sprossenkohl unter der Kümmelkruste
und winterliche Wurzelgemüse

Parfüm des Winters

Vacherin Mont-d'Or, Maronen und Trüffel- Vinaigrette

oder

Indische Karotte

Kardamom-Eis, Kumquats, Sesam und Gewürzstraße

Menü:

3 Gänge € 45
4 Gänge € 58
5 Gänge € 70

Weinbegleitung pro Glas 0,1l

3 Gläser € 29
4 Gläser € 39
5 Gläser € 49