

SPEISEKARTE

APÉRO

GETRÜFFELTE POMMES FRITES 14 | 22
PARMESAN | PETERSILIE

VORSPEISEN

SAISONSALAT 14
HAUSDRESSING

SEELÄNDER TOMATENSALAT 21
*BURRATA | BASILIKUM | PINIENKERNE | PARMESAN
MIT IBERICO-ROHSCHINKEN +7*

ZWEIFARBIGE
MORCHEL-CHAMPAGNERSUPPE 18
CROÛTONS

ERBSEN-CAPPUCCINO 18
KALBSMILKEN

RINDSTATAR | KARTOFFEL | TRÜFFEL 29/44
FRÜHLINGSZWIEBEL | SAFRAN-BRIOCHE

DUO VON DER REGENBOGENFORELLE 29
*TERRINE & GERÄUCHERT | ZITRUS | APFEL |
MEERRETTICH*

FOIE GRAS 32
MANGO | HASELNUSS | SCHOKOLADE | BRIOCHE

RISOTTO & PASTA

PEPERONI-RISOTTO 27 | 38
MEDITAERRANES GEMÜSE | RICOTTA

RIGATONI 29 | 39
*BASILIKUM | TOMATE | PINIENKERNE |
PARMESAN*

HAUPTGÄNGE

FISCH NACH FANG 48
*SAFRAN-ARANCINI | BLUMENKOHL | BROKKOLI
KRESSE-SAUCE*

WOLFSBARSCH 49
*BLAUE KARTOFFEL | TOMATEN | OLIVEN
RUCCOLAPESTO*

RINDFLEISCH-BURGER 32
VEGETARISCHER QUINOA-BURGER 29
SÜSSKARTOFFEL FRITES

CORDON BLEU VOM MURTNER SÄULI 39
POMMES RISSOLÉES | MARKTGEMÜSE

RIBELMAISPOULARDE 48
WEISSE TESSINER POLENTA | MAISVARIATION

RINDSENTRECÔTE &
GESCHMORTE KALBSBACKE 59
SÜSSKARTOFFEL | KAROTTE | MINILAUCH

DESSERTS

EISKAFFEE 16
RUM | TONKABOHNE | SESAM

IM GLAS 17
*ZITRONENSORBET | RHABARBER |
CHEESECAKE-ESPUMA | CRUMBLE*

SCHOKOLADENMOUSSE 18
ANANAS | ROSA PFEFFER

BEERENVARIATION 18
PARFAIT | BAUMKUCHEN | JOGHURT

GLACES & SORBETS 6
*VANILLE | SCHOKOLADE | KARAMELL | PISTAZIE
ERDBEERE | ZITRONE | PASSIONSFRUCHT | MOCCA*

KÄSEBUFFET 25
JEWEILS ABENDS | AM MITTAG SERVIERT

OLIS WEINEMPFEHLUNGEN OFFEN 1DL

WEISS

PINOT GRIS VULLY 6.90
CAVE DES MARNES

ROT

PINOT NOIR VULLY 5.90
CAVE DES MARNES

DEKLARATIONEN

SCHWEIN: SCHWEIZ | MURTEN
RIND: SCHWEIZ
ENTE: FRANKREICH
RIBELMAISPOULADRE: SCHWEIZ
IBERICO-ROHSCHINKEN: SPANIEN
KALB: SCHWEIZ
REGENBOGENFORELLE: SCHWEIZ
FISCH NACH FANG: SCHWEIZ | MURTENSEE
WOLFSBARSCH: ZUCHT | GRIECHENLAND
KÄSE: SCHWEIZ & FRANKREICH
EIER: SCHWEIZ
KARTOFFELN: SCHWEIZ | FRIBOURG
BROT: SCHWEIZ | MURTEN

ERICS MENU

AMUSE BOUCHE

DUO VON DER
REGENBOGENFORELLE
*TERRINE & GERÄUCHERT | ZITRUS |
APFEL | MEERRETTICH*

UND | ODER

ZWEIFARBIGE
MORCHEL-CHAMPAGNERSUPPE
CROÛTONS

RINDSENTRECÔTE &
GESCHMORTE KALBSBACKE
*SÜSSKARTOFFEL | KAROTTE |
MINILAUCH*

PRE-DESSERT

KÄSEBUFFET

UND | ODER

BEERENVARIATION
PARFAIT | BAUMKUCHEN | JOGHURT

IHRE OPTIONEN

3-GÄNGE 105

4-GÄNGE 119

5-GÄNGE 135

OLIS WEIN- EMPFEHLUNG

ZU IHREM MENU SERVIEREN
WIR IHNEN SORGFÄLTIG
SELEKTIONIERT WEINE

Albarin, Pardevalles, Albarin 2024

1 DL

7.90

*Dehesa de los Canonigos 15 meses, Dehesa le los
Canonigos, Tempranillo, Cabernet S. 2023*

1 DL

12.90

*Beerenauslese Terrassen, Domäne Wachau, Grüner
Veltliner, Riesling, Muskateller 2022*

0.5 DL

9.90

