

Gänseessen

Knusprig gebratene Sankt Martins Gans
glacierte Maronen | Apfelrotkohl | Rosenkohl |
Bratapfel | g´schmelzte Kartoffelknödel

Am Tisch tranchiert

€ 99,00 für 4 Personen inkl. Wein*

€ 27,50 für 1 Person

*nur auf Vorbestellung (24 Stunden vorher)

...ab sofort täglich am Tisch

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib
frische Trüffel | Trüffelrahm

€ 23,00 pro Person

Chateaubriand auf Salzstein serviert
Gratin | Dauphine | Gemüse | Sauce Bernaise

Am Tisch tranchiert
€ 64,00 für 2 Personen

Entrecôte double auf Salzstein serviert
Gratin | Dauphine | Gemüse | Sauce Bernaise

Am Tisch tranchiert
€ 52,00 für 2 Personen

Allerlei vom Kürbis

Kürbissuppe vom Bio-Hokkaido | geröstete Kürbiskerne | steirisches Kürbiskernöl

small € 7,50

regular € 11,00

Kürbistagliatelle | geschmorter Bio-Hokkaido | Kerne | steirisches Öl | geröstetes Gemüse | Parmesan

€ 22,00

Kürbisflammkuchen | marinierte Kürbisstreifen | Cherrytomate | geröstete Kürbiskerne | steirisches Kürbiskernöl

€ 13,00

Vorab und zwischendurch...

knackiger Feldsalat | Kartoffeldressing | Speck | Kracherle

€ 12,00

Feldsalat | Hagebuttenvinaigrette | Geflügelleberparfait | Apfel-Feigenkompott

€ 14,00

Vitello tonnato | Kalbfleisch | Thunfischcreme | Kapern

€ 16,00

Beef-Carpaccio -plattiert- | Parmesan | Trüffelschmand | Olivenöl

€ 17,00

Räucherlachs | Meerrettichschmand | knusprige Kartoffelwaffel

€ 15,50

Rindertatar | Kurhaus Style | gebackenes Wachtelei

€ 17,00

Caesars salad | Bacon | Parmesan | Croûtons | Teriyaki-Geflügelspieß

€ 17,50

Rote Beete Carpaccio | geflämmt Ziegenfrischkäse | Apfel-Ahornvinaigrette | karamellisierte Walnüsse

€ 17,00

Flammkuchen | Speck | Zwiebel

€ 11,50

Flammkuchen | Lachs | Rucola

€ 13,50

Maronencremesuppe | Sherry | geröstete Pilze

small € 7,50

regular € 11,00

Hummersuppe | Einlage

small € 7,50

regular € 11,00

Gänseconsommé | Kürbis-Maronenmaultasche | Wurzelgemüse

small € 7,50

regular € 11,00

Hauptgerichte

geschmorte Kalbsbacke Kartoffelpüree Röstzwiebel Gemüse	€ 22,50
Zürcher Geschnetzeltes Kartoffelrösti Gemüse	€ 23,00
Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes frites	€ 23,50
Rinderfilet "Rossini" Foie gras Haselnuss-Gnocchi Trüffel	€ 34,00
Rumpsteak Cafe de paris Pommes frites	€ 26,00
Entrecôte Avocado-Pfefferbutter geschmorte Paprika Süßkartoffel-Pommes	€ 26,00
Entenbrust mit Teriyaki-Manukalack gerösteter Pak Choi Wildreisrisotto Orangenjus	€ 26,00
konfierte Entenkeule Schwarzkirschjus Laugenbrez´nknödel glasierter Rosenkohl	€ 24,00
Wildgulasch vom Hirsch kaltgerührte Preiselbeeren Butterspätzle Rotkraut und Rosenkohl	€ 22,00
Hirschgeschnetzeltes in Calvadosrahmsauce Pilze Butterspätzle herbstliches Gemüse	€ 24,00
Zanderfilet Speckmantel Hummersauce Kartoffelkraut geröstetes Gemüse	€ 25,00
Lachsforellenfilet Blattspinat Pinienkerne Smoke flavoured Kartoffel-Safranpüree Tomatenvelouté	€ 23,50
Trüffeltagliatelle grüner Spargel Gemüse	€ 22,00
Riesengarnelen Piri Piri Knoblauch Tomatenspaghetti	€ 26,00

Süßes danach...

Cafè Affogato Espresso N°1 Vanilleeis Sahne	€ 5,50
gebackene Feigen N°1 Zimteis Marsalasabayone	€ 11,00
lauwarmer Schokoladenkuchen flüssiger Kern Amarenakirschparfait	€ 9,50
Apfelflammkuchen Zimtzucker mit Calvados flambiert N°1 Vanilleeis	€ 11,50
Maronen-Crème brûlée mit braunem Rohrzucker geblämt N°1 Bratapfeleis	€ 9,50

Herbstmenü – jeden Freitag und Samstag von 17.30 Uhr – 21.00 Uhr -

Amuse bouche

Mosaik von Thuna und Lachs | Noriblatt | Wakame | Pimento-Panna Cotta

oder

Feldsalat | Hagebuttenvinaigrette | Geflügelleberparfait |

Apfel-Feigen Kompott

Ente gut – alles gut | rosa Brust und geschmorte Keule | Rahmwirsing |

Kartoffelkrusteln

oder

Zanderfilet | Speckmantel | Hummersauce | Kartoffelkraut | geröstetes Gemüse

Maronen-Crème brûlée | mit braunem Rohrzucker gefärbt | N°1 Bratapfeleis

oder

Lebkuchenparfait im Baumkuchenmantel | Birnencrumble | Schokoespumas

inkl. Weinbegleitung 49,00 € pro Person | ohne Weinbegleitung 43,00 € pro Person