

## Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Kevin Neff

### Speisen

Vorspeise    Hauptgang

<b>Geflügelcrèmesuppe</b> Dörrfrüchte   Brioche Toast   Chili		13.00	
<b>Randenparfait</b> Baumnüsse   Ziegenkäse-Perlen   Gurken-Gel	V	15.00	
<b>Hausgebeizter Saibling</b> mit Süsshholz gebeizter Saibling   Kohlrabi   Wasabi		22.00	
<b>Gebratener Hummerschwanz</b> grillierte Ananas   Kartoffelkroketten   Koriander-Mayonnaise			43.00
<b>Geschmorter Rindssauerbraten</b> hausgemachte Spätzli   Baby Karotten   lila Pfälzer Karottenpüree			41.00
<b>Vegane Polentaschnitte</b> Püree vom Knollensellerie aus der Salzkruste   Buchenpilze Mini Randen   Haselnussessenz	V	29.00	

### Unsere Weinempfehlung

10 cl                      75 cl

<b>Vallombrosa Bianco del Ticino DOC</b> Produzent: Tamborini Traubensorte: Merlot bianco, Chardonnay	8.50	50.00
<b>Fontanafredda Barolo DOCG</b> Produzent: Serralunga d'Alba Traubensorte: Nebbiolo	12.00	69.00