

G'LUST

Heimisches Hirsch-Tatar 18,90

Salzsellerie, Trüffelchips, Nuss Cracker, Preiselbeer

Confierte Goldforelle 17,50

Gurke, Forellenkaviar, Buttermilch, Schüttelbrot, Meerrettich, Sanddorn gel

Winterlicher Blattsalat 14,50

Quitten, Kaki, Sprossen, Nüsse

wahlweise mit

Fisch +9,50

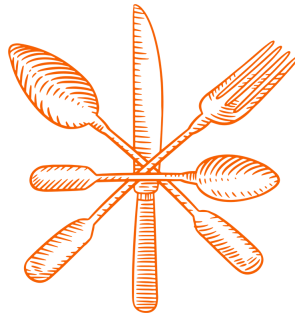
Hendl +8,00

Ziegenkäse +7,50

Tofu +7,00

kleiner Salat 7,90

kleiner Brotkorb 4,00



SUPPE

Grillhendl Asiatisch 11,90

Hendl, Gemüse, Pilze, Kaffir-Limetten

Dotschn Creme 10,90

Steckrüben, getrocknete Tomaten-Salbei Gremolata, Nüsse

MOAR ALM BURGER

International Burger 23,50

Ochsenfleischpatty, Cheddar, Coleslaw aus Rotkohl, Kadaifi, Apfel, Zwiebel, Moar Alm Burgersauce

Sunflower 22,00

Topinambur, Birne, Austernpilze, getrocknetes Tomaten Pesto, Petersilien Mayo

alle Burger werden mit Pommes serviert

HAUPTGERICHTE

Lammrücken 33,00

Brezenkruste, Fondant-Kartoffeln, geschmorte purple Karotten

Hanging Tender Steak 30,00

Kräuter-Kartoffel Flan, gebratener bunter Blumenkohl, Kräuterbutter

St. Pierre Filet 29,00

Linsen, Kräuterseitlinge, Balsamico-Zwiebeln, Speck

Hirschragout 27,50

Süßkartoffel Gnocchi, Edelkastanien Püree, Flower Sprouts, Birnenspalten

Rotkohlsteak 24,00

Kartoffelpüree, Camembert, Portwein-Trauben, Limette, Crunchy Chili-Öl

Miesmuscheln 23,00

Weißwein-Safransud, Gemüse, Aioli, Pommes

Reisbandnudeln 22,50

Gemüse, Pilze, Pak Choi, Ingwer, Erdnüsse, Tofu, Erdnusssauce, Soja

wahlweise mit:

Fisch +9,50

Hendl +8,00

Ziegenkäse +7,50

für Änderungen der Beilagen wird ein Aufpreis von 2,00 erhoben



VERFÜHRUNG DANACH

Käseteller 18,00

Aprikosensenf, schwarze Walnuß, Baguette

Stracciatella Cannelloni 13,50

Cannelloni Nudel, Stracciatella Creme, Nougateis, Chantilly Creme Spirale, Schokoerde

Bratapfel Tarte 11,90

Apfel, Mandeln, Apfelsorbet, Salz-Karamell