



SPEISEKARTE

MENÜ

STELLEN SIE SICH IHR EIGENES GENUSSMENÜ ZUSAMMEN

3 GANG MENÜ

VORSPEISE | HAUPTGANG | DESSERT

PRO PERSON 59

4 GANG MENÜ

VORSPEISE | ZWISCHENGERICHT | HAUPTGANG | DESSERT

PRO PERSON 69

CHÂTEAU BRIAND IM MENÜ AB 2 PERSONEN - AUFPREIS 20 € PRO PERSON

APERÖ

BROTZEITBRETTL

PARMESAN | PARMASCHINKEN | OLIVEN

17

SARDINEN

ZITRONENMAJO | WEISSBROT

12

PARMASCHINKEN

24 MONATE GEREIFT

11

OLIVEN

11

VORSPREISEN

WILDFANGGARNELEN

KRÄUTERSUD | AIOLI | RÖSTBROT

19

RINDERCARPACCIO

RUCOLA | PARMIGIANO REGGIANO

20

ALPENKÖNIGBOWL

*BLATTSALAT | KRESSE | GEGRILLTES GEMÜSE |
RADIESCHEN | WALNÜSSE | SAATEN*

*WAHLWEISE MIT FEIGENSENF- ODER PASSIONSFRUCHT-
BALSAMICODRESSING*

13

+ WILDFANGGARNELEN	10
+ FILETSPITZEN	8
+ EGERLINGE	5

BEILAGENSALAT

BLATTSALAT | FEIGENSENFDRESSING | CROUTONS | SAATEN

5

ZWISCHENGERICHTE

VEGAN

KAROTTEN-KOKOS-SCHAUMSUPPE

9

+ WILDFANGGARNELEN 3

RICOTTA-PAPRIKA-RAVIOLI

SELLERIE | TOMATE

17

ARANCINO

RUCOLA | AUBERGINE

16

KAMMMUSCHEL

BEURRE BLANC | BLUMENKOHL | PUMPERNICKEL

19

TAGLIARINI

BEURRE BLANC | WINTERTRÜFFEL | RAUKE

19

ALS HAUPTGANG 25

HAUPTGERICHTE

CHÂTEAU BRIAND

*SAUCE BERNAISE | KALBSJUS | DAUPHINE-KARTOFFELN
GETRÜFFELTER BLATTSPINAT | PETERSILIENWURZEL*

PRO PERSON 50

STEAK & FRIES

*ENTRECÔTE | KALBSJUS | FRIES | SHIITAKE | ZITRONEN-
INGWERMAJO*

40

KALBSBACKE

PORTWEINJUS | FREGULA | ZUCKERERBSEN

30

PERLHUHNBRUST

WINTERTRÜFFEL | POLENTA | MAIS

29

SKREIFILET

SAFRAN | RISOTTO | FENCHEL

33

DORADENFILET

SALBEINOCKEN | SPITZPAPRIKA

29

VEGAN

KICHERERBSENCURRY

BASMATIREIS | WURZELGEMÜSE

18

DESSERTS

AFFOGATO

VANILLEEIS | ESPRESSO

6

HAUSGEMACHT

EIS & SORBET

VANILLE | SCHKOLADE | KARAMELL | ZITRONE-BASILIKUM

3 pro Kugel

CREMESCHNITTE

PASSIONSFRUCHT | KARAMELL

14

SCHOKOLADENSOUFFLE

ZWETSCHGE | POPCORN

14

6, 12 & 20 MONATE GEREIFT

ALLGÄUER BERGKÄSE

FEIGENSENF | DINKELVOLLKORNBROT

15

