



SPEISEKARTE

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

MENÜ

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

ROASTBEEF DRY AGE IM MENÜ - AUFPREIS 10 € PRO PERSON

APERÖ

BROTZEITBRETTL

PARMESAN | PARMASCHINKEN | OLIVEN

17

SARDINEN

ZITRONENMAJO | WEISSBROT

12

PARMASCHINKEN

24 MONATE GEREIFT

11

OLIVEN

7

VORSP EISEN

WILDFANGGARNELEN

KRÄUTERSUD | AIOLI | RÖSTBROT

19

BÜFFELMOZZARELLA

TOMATENRAGOUT | BASILIKUM | RUCOLA

16

ALPENKÖNIGBOWL

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

*WAHLWEISE MIT FEIGENSENF- ODER PASSIONSFRUCHT-
BALSAMICODRESSING*

13

+ WILDFANGGARNELEN	10
+ FILETSPITZEN	8
+ PFIFFERLINGE	5

BEILAGENSALAT

BLATTSALAT | FEIGENSENFDRESSING | CROUTONS | SAATEN

5

ZWISCHENGERICHTE

VEGAN

PIFFERLING-SCHAUMSUPPE

9

RICOTTA-PAPRIKA-RAVIOLI

SELLERIE | TOMATE | RAUKE

17

CEVICHE

EDELFISCHCONSOMMÉ | STAUDENSELLERIE

19

KAMMMUSCHEL

BEURRE BLANC | BLUMENKOHL | PUMPERNICKEL

19

SPAGHETTINI

KREBSBISQUE | MIESMUSCHEL | SPITZPAPRIKA

20

ALS HAUPTGANG 28

HAUPTGERICHTE

FLEISCH CUTS

CHÂTEAU BRIAND 600g

ab 2 Personen | pro Person 50

ROASTBEEF DRY AGE 300g

45

UNSERE BEILAGEN DAZU:

*SAUCE BERNAISE | KALBSJUS |
DAUPHINE-KARTOFFELN oder FRENCH-FRIES |
GETRÜFFELTER BLATTSPINAT | PETERSILIENWURZELCREME*

STEAK & FRIES

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

40

FILETSPITZEN

TAGLIARINI | PFIFFERLINGE

35

WOLFSBARSCHFILET

BEURRE BLANC | QUINOA | TOMBERRY

28

KABELJAU

SAFRAN | RISONI | KOHLRABI

32

KARTOFFELNOCKEN

BLATTSPINAT | ZUCCHINI | CASHEW

18

DESSERTS

AFFOGATO

VANILLEEIS / ESPRESSO

6

HAUSGEMACHT

EIS & SORBET

VANILLE / SCHOKOLADE / KARAMELL / ZITRONE-BASILIKUM

3 pro Kugel

CREME BRULEE

HIMBEERE

14

SCHOKOLADENTARTE

ERDBEERE / JOGHURT

14

6, 12 & 20 MONATE GEREIFT

ALLGÄUER BERGKÄSE

FEIGENSENF / DINKELVOLLKORNBROT

15

