



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

RINDERCARPACCIO

SOJALACK | RUCCOLA | PARMESAN

18

ALPENKÖNIGBOWL

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

*WAHLWEISE MIT FEIGENSENF- ODER PASSIONSFRUCHT-
BALSAMICODRESSING*

13

+ WILDFANGGARNELEN	10
+ FILETSPITZEN	8
+ ZIEGENKÄSE	6

BEILAGENSALAT

BLATTSALAT | FEIGENSENFDRESSING | CROUTONS | SAATEN

5

ZWISCHENGERICHTE

VEGAN

KAROTTEN- KOKOSSCHAUMSUPPE

9

STEINPILZRAVIOLI

BEURRE BLANC | PETERSILIENWURZEL | TOMBERRY'S

16

KAMMMUSCHEL

BEURRE BLANC | BLUMENKOHL | PUMPERNICKEL

19

SPAGHETTINI

WINTERTRÜFFEL | RAUKE

19

ALS HAUPTGANG 25

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

RINDERFILETSPITZEN

FETTUCINE | BOHNEN

34

SKREIFILET

SAFRAN | RISOTTO | GRÜNER SPARGEL

34

GEMÜSE-THAI-CURRY

BASMATI REIS | SHITAKE | CASHEW

18

DESSERTS

AFFOGATO

VANILLEEIS / ESPRESSO

6

HAUSGEMACHT

EIS & SORBET

*VANILLE / SCHOKOLADE / GEBRANNTES MANDEL /
MARACUJA*

3 pro Kugel

CREME BRULEE

HIMBEERE

14

TARTE AU CITRON

CASSIS / JOGHURT

14

6, 12 & 20 MONATE GEREIFT

ALLGÄUER BERGKÄSE

FEIGENSENF / DINKELVOLLKORNBROT

