

### KNABBEREIEN:

EAT | NUTS Nussmix 100g | 7.50  
Marinierte gemischte Oliven | 7.50

### APÉRO DES ABENDS:

Muskat-Tonic-Spritz | 8.00  
Weingut Fritz Waßmer Petit Grains  
Alkoholfreier Hugo | 6.50

## DINNER

### VORSPEISE

Roast Kalb, Coleslaw, Senf-Mayonnaise & Pflücksalat  
Zweierlei vom Lachs, Brioche & Honig-Senf-Dressing  
Frühlingsalat, Beete, Joghurt & knuspriger „Capra“

### SPECIAL

Schlatter-Spargel, Vinaigrette & knuspriges Ei

### ZWISCHENGANG

Kartoffel- & Liebstöckelcremesuppe  
Bärlauch-Ravioli & Parmesan (nur als Zwischengang erhältlich)

### HAUPTGANG

Roast Beef von der Färs, grüner Spargel, Karotten & Fondant-Kartoffel  
Filet vom Wolfsbarsch, Fenchel-Arancini, Bisque-Soße & Chorizo  
Geröstete Süßkartoffel Quinoa, Feta & Linsen-Dahl  
Schlatter-Spargel, Polenta, Schwarzwälderschinken & Caesar-Dressing

### SPECIAL

Gebratene Maischolle, „LaRatte-Kartoffel“, Spinat & Wermutsoße

### DAZU ALS EXTRA BEILAGE

Bunter Salat mit Apfel & eingelegtem Gemüse | 7.00

### DESSERT

Unser Tiramisu  
Pochierter Rhabarber, Mandeleis & Cantuccini  
Schokoladentarte, Erdbeeren, Rahm & Pistazien  
Sorbet-Eis-Variation: Vanille, Campari-Orange & Passionsfrucht  
Käsevariation – siehe separate Karte + 6.00

3 GANG | 62,00

4 GANG | 70,00

5 GANG | 82,00 4 Gang und Käse aus der Region