

WINTER

Graham's white Port N°5 ▫ Limone ▫ Minze ▫ Tonic	12
Cremant d'Alsace ▫ Granatapfel	9
Champagne Laurent Perrier « La Cuvée » brut	0,375 l Flasche 41
White Port ▫ Manzanilla Sherry ▫ Madeira	6
Bouvet Ladubay « Tresor » brut rosé	8
Traubensecco alkoholfrei	5
Sanbitter & Orange alkoholfrei	8

MENÜ TRADITION

Feldsalat ▫ Nüsse
Speck ▫ Kracherle ▫ Kräuterpistou

~ ~ ~

Geschmortes Ochsenbäckle
Burgundersoße ▫ Wintergemüse
Kartoffelpüree

~ ~ ~

Süppchen von Zitrusfrüchten
Topfen-Vanillemus
Blutorangensorbet
49 €

MENÜ VEGETARISCH

Hokaidokürbissuppe
Sternanis ▫ Honig ▫ Ingwer

~ ~ ~

Asiatisch mariniertes Gemüse aus dem Wok
Kokossoße ▫ Mango
Basmatireis ▫ Nüsse

~ ~ ~

Mousse von zartbitterer Schokolade
Ananas ▫ Schokoladencrumble
Himbeersorbet
46 €

SCHLEGELHOFMENÜ

Gebratener Eismeersaibling ▫ Fenchel ▫ Kürbiscremolata ▫ Orangen-Pfeffersoße

~ ~ ~

Wachtelbrüstchen ▫ Sellerie-Kartoffellasagne ▫ Trüffeljus

~ ~ ~

Lammcarré ▫ Ratatouillejus ▫ grüne Gemüse ▫ Gnocchi

~ ~ ~

Karamellisierte Vanillecreme ▫ exotischer Früchtekompott ▫ Passionsfruchtsorbet

87€

WEINEMPFEHLUNG

- 2018 ▫ Grauburgunder ▫ Réserve Salwey ▫ trocken
Konrad Salwey ▫ Oberrotweil 1/8l 7,00 € Flasche 0,75l 37 €
- 2018 ▫ La Montesa ▫ Tempranillo & Garnacha & Mazuelo
Palacios Remondo 1/8l 7,00 € Flasche 0,75l 35 €

VORSPEISEN

Feldsalat ▫ Nüsse ▫ Speck ▫ Kracherle ▫ Kräuterpistou	10
Steinpilzrisotto ▫ Parmesan-Beurre-Blanc ▫ Broccoli ▫ Mandel	18
Gebratener Eismeersaibling ▫ Fenchel ▫ Kürbiscremolata ▫ Orangen-Pfeffersoße	22
Wachtelbrüstchen ▫ Sellerie-Kartoffellasagne ▫ Trüffeljus	24
Tartar vom Rinderfilet handgeschnitten ▫ Rote Beete ▫ Sauerrahm	24

SUPPEN

Hokaidokürbissuppe ▫ Sternanis ▫ Honig ▫ Ingwer	10
Krustentiersuppe ▫ Thaiaromen ▫ Black Tiger	15

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust ▫ Rotkraut ▫ Zimtäpfel ▫ Kartoffelpüree	36
Atlantik Seeteufel ▫ Langoustinensoße ▫ glacierte Petersilienwurzeln ▫ Lauchtagliatelle	41
Wiener Schnitzel vom Kalbshüftle ▫ Preiselbeeren ▫ Bratkartoffeln oder knusprige Pommes	27
Rostbraten Schlegelhofart ▫ Zwiebeln in Burgunder geschmort ▫ Wirsingknöpfe	33
Lammcarré ▫ Ratatouillejus ▫ grüne Gemüse ▫ Gnocchi	41
Asiatisch mariniertes Gemüse aus dem Wok ▫ Kokossoße ▫ Mango ▫ Basmatireis ▫ Nüsse	28
Dazu gebratene Gambas	+ 15
Steak & Salat ▫ Black-Angus Entrecôte ▫ Balsamicojus ▫ Feldsalat ▫ Kräuterbutter	32

DESSERT

Karamellisierte Vanillecreme ▫ exotischer Früchtekompott ▫ Passionsfruchtsorbet	15
Mousse von zartbitterer Schokolade ▫ Ananas ▫ Schokoladencrumble ▫ Himbeersorbet	14
Süppchen von Zitrusfrüchten ▫ Topfen-Vanillemus ▫ Blutorangensorbet	14
Vanilleeis ▫ Kürbiskernkrokant ▫ Kürbiskernöl	10
Bregenzerwälder Bergkäse ▫ Birnensenf ▫ Birnen-Balsamessig ▫ Salzmandeln	14

Eine Auswahl von Schnäpsen und Grappas finden Sie an der Theke

Liebe Gäste, unser separater Allergie Ordner gibt Ihnen Auskunft über die in Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe. Gerne auch in einem persönlichen Gespräch mit einem unserer qualifizierten Köche.