

## Vorspeisen / Tapas Petit Prince

Bestellen Sie 3 Tapas zum Preis von 37 € / Order 3 Tapas at € 37

|   |  |
|---|--|
| <p>Hamachi-Tatar   Brioche<br/>Gedünsteter Romanasalat   Radieschen<br/><i>Hamachi tatar   brioche bread</i><br/><i>Steamed Romana salad   radish</i><br/>Als Tapa 15 €   als Vorspeise 27 €<br/>As tapa 15 €   as appetizer 27 €</p> | <p>Rindertatar   schwarzer Sesam<br/>Basilikumpesto   IWachtelspielgelei<br/><i>Beef tatar   black sesame</i><br/><i>Basil pesto   fried quail egg</i><br/>Als Tapa 15,00 €   als Vorspeise 27 €<br/>As tapa 15,00 €   as appetizer 27 €</p> |
| <p>Marinierte Flusskrebse   gegrillter Fenchel<br/>Grüner Curry   Tomatendressing<br/><i>Marinated crayfish   grilled fennel</i><br/><i>Green curry   tomato dressing</i><br/>14,00 €</p>   | <p>Artischocken   Atsinakresse<br/>Champignons   marinierte Karotten<br/><i>Artichokes   Atsina cress</i><br/><i>champignons   marinated carrots</i><br/>13,00 €</p>   |
| <p>Hirschmedallion   rosa Grapefruit<br/>Mango   Salznougat<br/><i>Venison medaillon   rose grapefruit</i><br/><i>mango   salty nougat</i><br/>Als Tapa 14,00 €   als Vorspeise 26 €<br/>As tapa 14,00 €   as appetizer 26 €</p>      | <p>Hausgemachte Salsiccia-Ravioli<br/>Tomatenkompott   Parmesan<br/><i>Homemade Sasiccia ravioli</i><br/><i>Tomato compote   Parmesan</i><br/>Als Tapa 14,00 €   als Vorspeise 26 €<br/>As tapa 14,00 €   as appetizer 26 €</p>              |
| <p>Gebeizte Entenbrust   grüner Pfeffer<br/>Kichererbsen<br/><i>Cured duck breast   green pepper</i><br/><i>chickpeas</i><br/>Als Tapa 14,00 €   als Vorspeise 26 €<br/>As tapa 14,00 €   as appetizer 26 €</p>                       | <p>Romanasalat   Ceasar dressing<br/>Croutons   Rosmarin<br/><i>Romana salad   Ceasar dressing</i><br/><i>croutons   rosemary</i><br/>13 €</p>   |

## Suppen

Gurkengazpacho

Frischkäsepraline | Basilikum

*Cocumber gazpacho*

*Cream cheese praline | basil*

16 €

Staudenselleriecrèmesuppe

Cascara | Kaffeisirup

*Celery cream soup*

*Cascara | coffee sirup*

16 €

Rinderkraftbrühe

Gefüllte Flädle | Hirschkalbsrückenscheiben

*Consommé of beef | filled herbal pancake | saddle of deer calf slices*

16 €

## Fisch

Steinbuttfilet

Staudensellerie | Pernod | Kaviar-Kartoffelpüree

*Turbot | celery | Pernod | caviar-potato puree*

48 €

Wallerfilet

Meerrettich | Polenta | Artischockengemüse

*Waller catfish filet | horseraddish | Polenta | artichokes*

49 €

## Fleisch

### Entenbrust

Edamame | Safranrisotto | grüner Curry

*Duck breast | edamame*

*Saffron risotto | green curry*

47 €

### Spanferkel

Kohlrabi | Champignons | Rahmkartoffeln

*Suckling pig | kohlrabi | champignons | cream potatoes*

48 €

### Kalbsrücken

Spinat | grüner Spargel | Polenta

*Saddle of veal | spinach | green asparagus | polenta*

49 €

## Käse

Reblochon und Pont l'Évêque

Feigensenf | Cassis-Feigen

*Reblochon and Pont l'Évêque | fig mustard | cassis figs*

24 €

## Desserts

Mangosoufflé

Blaubeer-Panna Cotta | Mangosorbet

*Mango soufflé | blueberry panna cotta | mango sorbet*

17 €

Rhabarbergcrumble

Marinierte Erdbeeren | Himbeermousse

*Rhubarb crumble | marinated strawberries | raspberry mousse*

17 €

Zu unseren Desserts servieren wir Ihnen hausgemachte Pralinen.  
*We serve homemade chocolates with our desserts.*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer separaten Allergienkarte.

If you have allergies or intolerances, please ask our service staff for our separate allergen card.