

## Vorspeisen

	€
<b>Sommersalat</b> mit confierten Steinpilzen, Wildkräutern, Kirschtomaten, 36 Monaten gereiftem Parmesan und Champagnerdressing <b>mit Prosciutto di Parma</b>	15 20
<b>Variation vom Kalb</b> mit Tartar, Terrine und Vitello mediterrän Steinpilzcreme und mariniertem Sommergemüse	19
<b>Kalbskopf und gebackenes Kalbsbries</b> mit Gemüse und Pilzen	18
<b>Tartar vom gebeizten Saibling</b> mit Minze und Limette Gurke, Avocado, Kresse und Misocreme	20

## Suppe

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle und Markklößle	7
<b>Hummercremesuppe</b> mit gebratener Gamba	14

## Fischgang

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Waldpilz-Fregola-Sarda, Pak Choi und Noilly Prat- Sauce	36
<b>Schwarzwaldforelle</b> „Mandelbutter“ mit Kartoffeln und Salat	22
<b>Gebratene Fischfilets</b> auf mediterranem Gemüse mit Hummerbisque, Sommersalat- Bowl	32

## Hauptgang

<b>Glottertäler Rinderrücken</b> mit Dijonsenf und Kräutern auf Bohnengemüse und Kartoffelgratin	30
<b>Cordon Bleu</b> vom Glottertäler Landschwein mit Brägele und Salat	19
<b>Glottertäler Rinderfilet</b> , glaciertes Sommergemüse, Erbse-ravioli und Sommertrüffel	40
<b>Lamm vom Plattenhof Sankt Peter</b> Gesmokte Schulter und Medaillons Sous Vide gegart Meerrettich- Spitzkohl, Schmorgemüse, Kartoffel- Olivenstampf	35
<b>Glottertäler Schweinefilet</b> mit Speck gebraten Pfeffer-Rahmsauce Wirsinggemüse und Spätzle	26
<b>Kotelette vom Kalb</b> für 2 Personen „Provencale“ mediterranes Gemüse, Oliven, Kirschtomaten, confierte Steinpilze und Kartoffelgratin	pro Person 30

## *Engelmenü*

**Tartar vom gebeizten Saibling**  
mit Minze und Limette  
Gurke, Avocado, Kresse und Misocreme

\*\*\*\*\*

Gebackenes **Kalbsbries** auf Waldpilz- Fregola Sarda

\*\*\*\*\*

**Glottertäler Rinderfilet** , glaciertes Sommergemüse,  
Erbsenravioli und Sommertrüffel

\*\*\*\*\*

**Himbeeren/ Waldmeister- Mascarpone- Eis/ Nusstarte**

Menü komplett	67€
Menü 3 Gang	52€

## *Vegi-Menü*

**Sommersalat mit confierten Steinpilzen,**  
Wildkräutern, Kirschtomaten  
36 Monaten alten Parmesan und Champagnerdressing

\*\*\*\*\*

**Tomatenessenz** mit poschiertem Frischkäse  
und Tom- Berrys

\*\*\*\*\*

**Ravioli von jungen Erbsen**  
glaciertes Sommergemüse, Sommertrüffel

\*\*\*\*\*

**Kokos/Erdbeeren/Limette**

Vegi-Menü komplett	52€
Vegi-Menü 3 Gang mit Vorspeise	44€
Vegi-Menü 3 Gang mit Suppe	38€
Nur Vegi- Hauptgang	28€
Suppe	10€