

# Let's start

## VORSPEISEN

**Kürbis / Palmkohl / Kürbiskerne / Kürbisöl** 16.00  
courge / chou noir / graines de courge / huile de graines de courge  
*pumpkin / cavolo nero / pumpkin seeds / pumpkin seed oil*

**Aal / Blumenkohl / Apfel / Schnittlauch** 18.00  
anguille / choufleur / pomme / ciboulette  
*eel / cauliflower / apple / chives*

**Randen / Meerrettich / Sauerrahm** 14.00  
betterave / raifort / crème fraîche  
*beetroot / horseradish / sour cream*

**Tartare / Sauerrahm / Senf / Buchenpilz** 24.00  
tartare / crème fraîche / moutarde / champignon d'hêtre  
*tartar / sour cream / mustard / beech mushroom*

**Wintersalat / Pilz / Kürbis / Randen** 13.00  
salade d'hiver / champignon / courge / betterave  
*winter salad / mushroom / pumpkin / beetroot*

## WARME VORSPEISEN

**Agnolotti / Jerusalem-Artischocke / Haselnuss** 21.00  
agnolotti / topinambour / noisette  
*agnolotti / Jerusalem-artichoke / hazelnut*

**Ravioli / Raclette / Trockenfleisch / Weisswein** 23.00  
ravioli / raclette / viande séchée / vin blanc  
*ravioli / raclette cheese / dried meat / white wine*

**Zander / Artischocke / Zitrone / Knoblauch** 27.00  
sandre / artichaut / citron / ail  
*pikeperch / artichoke / lemon / garlic*

## SUPPEN

**Knoblauch / Petersilie / Schnittlauch / schwarzer Knoblauch** 13.00  
ail / persil / ciboulette / ail noir fermenté  
*garlic / parsley / chives / fermented garlic*

**Maroni / Apfel / Blauschimmelkäse** 13.00  
châtaignes / pomme / fromage bleu  
*chestnuts / apple / blue cheese*

# Main course

## HAUPTSPEISEN

<b>Spanferkel / Schwarzwurzel / Rotwein / Sezuan Pfeffer</b> cochon de lait / salsifis noir / vin rouge / poivre szechuan <i>suckling pig / salsify / red wine / szechuan pepper</i>	42.00
<b>Lamm / Lauch / Minze / Kartoffel</b> agneau / poireau / menthe / patate <i>lamb / leek / mint/ potato</i>	46.00
<b>Ente / Rotkraut / Brombeer / Orange / Portwein</b> canard / chou rouge / mûre / orange / porto <i>duck / red cabbage / blackberry / orange / port wine</i>	44.00
<b>Perlhuhn / Artischocke / Polenta</b> pintade/ topinambour / polenta <i>guinea fowl / artichoke / polenta</i>	39.00
<b>Zander / Artischocke / Zitrone / Knoblauch</b> sandre / artichaut / citron / ail <i>pikeperch / artichoke / lemon / garlic</i>	39.00

# Specials

## VEGI / VEGAN

### **Bohnen / Nüsse / Pilze / Wellington**

haricots / noisettes / champignons / Wellington  
beans / nuts / mushrooms / Wellington

32.00

### **Agnolotti / Jerusalem-Artischocke / Haselnuss**

agnolotti / tapinabour / noisette  
agnolotti / Jerusalem-artichoke / hazelnut

29.00

## KLASSIKER

### **Entrecôte Ojo de Agua 200 g**

entrecôte Ojo de Agua 200 g  
entrecôte Ojo de Agua 200 g

47.00

### **Rindsfilet Ojo de Agua 200 g**

filet de boeuf Ojo de Agua 200 g  
beef fillet Ojo de Agua 200 g

55.00

### **Cordon bleu**

Cordon bleu  
Cordon bleu

37.00

*serviert mit / servi avec / served with*

### **Pommes frites / Gemüse**

pommes frites / légumes  
french fries / vegetables

# Dessert!

## DESSERT

<b>Kürbis / Zimt / Kürbiskerne</b> courage / cannelle / graines de courge <i>pumpkin / cinnamon / pumpkin seeds</i>	15.00
<b>Sanddorn / Lebkuchen / Ingwer</b> argousier / pain d'épice / gingembre <i>sea buckthorn / gingerbread / ginger</i>	14.00
<b>Valrhona Schokolade / weisse Schokolade</b> chocolat Valrhona / chocolat blanc <i>Valrhona chocolate / white chocolate</i>	16.00
<b>Käse variation</b> variation de fromage <i>cheese variation</i>	16.00