

ABENDKARTE EVENING MENU

18.00 BIS 22.30 UHR - 6 PM TO 10:30 PM

VORSPEISEN APPETIZERS

Tafelspitz-Sulz

€ 21,50

Rosa Kalbstafelspitz, Karottenvielfalt, Schnittlauchöl, hausgemachtes Knäckebrot

Tafelspitz-Sulz

pink veal Tafelspitz in jelly, variety of carrots, chive oil, homemade crispbread

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Geschmortes Schulterscherzl

€ 29,00

Buchweizensterz, Haselnüsse, Navetten, Jungzwiebel

Braised Shoulder Cut

buckwheat sterz, hazelnuts, turnip, spring onions

Guesthouse-Bouillabaise

€ 38,00

Olivenbaguette, Sauce Rouille

Guesthouse-Bouillabaise

olive baguette, sauce Rouille

Hausgemachte Gnocchi

€ 24,00

Bärlauch, Stracciatella, getrocknete Tomaten

Homemade Gnocchi

wild garlic, Stracciatella, sundried tomatos

DESSERTS

Banane

€ 14,00

Kokoscrumble, weiße Schokolade, Passionsfrucht

Banana

Coconut crumble, white chocolate, passionfruit