

### HORS D`OEUVRE

Carpaccio vom Thunfisch mit 13,90

Kanichenrücken an baby leaf 12,50

### POTAGES

Aufgeschlagene Brunnenkressesuppe mit pochiertem Wachtelei 7,90

Süppchen von Edelfischen mit Zitronengras 8,90

### HORS D`OEUVRE CHAUD

Gebratene Kaninchenleber auf Blattspinat an beurre rouge 9,80

Gratinierte Jakobsmuscheln im Safransud 14,90

Ragout von frischen Morcheln mit Kräuternudeln 11,50

### POISSON

Seteufel und Lachs an Pernotschaum auf Minifenchel 24,80

### PLATS DU JOUR

Salzwiesenlammrücken mit Aromaten überbacken an Rosmarinjus Ratatouille und gratin dauphinoise 26,80

Rosa gebratene Barberieentenbrust auf Zwiebelmarmelade mit Waffelkartoffeln 24,30

Wildhasenrückenfilet an Morchelragout mit Bnadnudeln 24,50

## MENUE

serviert ab 2 Personen

Kanichenrücken an baby leaf

+++

Brunnenkressesuppe

+++

Seeteufel an beurre rouge

+++

Barberieentenbrust auf Zwiebelmarmelade

+++

Parfait von Rhabarber mit frischen Erdbeeren

Pro Pers. 54.-