

Vorspeisen -Starters

Geräucherte Entenbrust

Linsensalat | Orange

€ 19,00

Smoked Duck breast | Lentil salad | Orange

Gemischter Salat

Wahlweise mit Garnele

Salat € 12,00

+ Garnele € 19,50

Mixed salad with prawn

Gebeizter Lachs

Rösti | Dill

€ 24,00

Graved salmon | potato rösti | dill



Suppen und Zwischengerichte Soups and Intermediate dishes

Artischocken Consommé

Tomatconcassé

Suppe € 8,00

Auf Wunsch: gebratene Foie Gras als Einlage

+ Foie Gras € 20,00

Artichoke consommé | tomato concasse

Fischsuppe

Edelfische | Meeresfrüchte

€ 17,00

Fishsoup | seafood

Gebratene Blutwurst

Spitzkohl | Meerrettich

€ 22,00

fried blood sausage | pointed cabbage | horseradish

*Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Service Personal.
If you have any Intolerances, please contact the Service Staff.*



Hauptgänge -Main courses

Risotto

mit Erbse | Basilikum | Kürbiskernöl
mit Spinat | Walnuss | gratiniertem Ziegenkäse

+ Erbse € 19,00
+ Ziegenkäse € 21,00

Risotto | peas | basil | pumpkinseed oil
Risotto | spinach | gratinated Goatcheese

Überbackenes Fischfilet

Schlemmer-Art | Erbse

€ 32,00

Baked fish fillet | pea

Senfrostbraten vom australischen Rind

Buntes Gemüse | rote Zwiebel

€ 45,00

Mustard roast australian beef | vegetables | red onion

Maispoularde

Pilzschaum | Schmorgemüse

€ 32,00

Corn-fed chicken | mushroom foam | braised vegetables



Desserts und Käse

Tarte Tatin

Nussbuttereis

€ 12,00

Tarte Tatin | Nut butter ice cream

Mojito

Mascarpone

€ 12,00

Mojito | mascarpone

Auswahl vom Tölzerkäseladen

€ 24,00

Selection of cheeses

*Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Service Personal.
If you have any Intolerances, please contact the Service Staff.*