

Dinner

Zu unserem Menü
bieten wir
eine hausgemachte,
alkoholfreie
Getränkebegleitung
sowie
eine Weinbegleitung
an.

10

Brot&Butter

Kaisergranat
Wunderlauch, Vin Jaune

Steckrübe
Bohnen, Lardo

Saibling
Mais, Fenchel

Pfaffenschnittchen
Hühnerherz, Pilze

Aubrac-Rind
Kartoffel, Lauch, Knochenmark

Kirsche
Schokolade, Mädesüß

süße Kleinigkeiten

6 Gänge // 139,-

weitere Gänge auf Nachfrage möglich

Wasserpauschale // 8,-

Dinner

Zu unserem Menü
bieten wir
eine hausgemachte,
alkoholfreie
Getränkbegleitung
sowie
eine Weinbegleitung
an.

10

Brot&Butter

Estragon
Gelbe Bete, Miso

Steckrübe
Bohnen, Salbei

gebackener Käse
Mais, Fenchel

Gemüse
Pilze, Salat

Artischocke
Kartoffel, Olive

Buchweizen
Aprikose, Fichte

süße Kleinigkeiten

6 Gänge // 139,-

weitere Gänge auf Nachfrage möglich

Wasserpauschale // 8,-

dinner

We offer a
homemade
non-alcoholic
drinks pairing
or a wine pairing
with our menu.

bread&butter

langoustine
few-flowered garlic, Vin Jaune

turnip
beans, lardo

char
sweet corn, fennel

chicken oysters
heart, mushrooms

Aubrac beef
potato, leek, bone marrow

cherry
chocolate, meadowsweet

sweets

6 courses // 139,-

additional courses upon request

water flat // 8,-

10

dinner

We offer a
homemade
non-alcoholic
drinks pairing
or a wine pairing
with our menu.

bread&butter

tarragon
yellow beetroot, miso

turnip
beans, sage

baked cheese
sweet corn, fennel

vegetables
mushrooms, lettuce

artichoke
potato, olives

buckwheat
apricot, spruce

sweets

6 courses // 139,-

additional courses upon request

water flat // 8,-

10