

Unser Küchenchef Fabian Ballosch empfiehlt

Vorspeisen

Hausgemachte Kalbfleischterrine mit Spargeln und Morcheln,
kleiner Wildkräutersalat mit Trüffelvinaigrette

32

„Trilogie vom Thunfisch“
an lauwarmem Spargel-Mangosalat

32

Bärlauch-Schaumsüppchen mit Crôutons
und einer gebratenen Riesencrevette

18

Hauptgänge

Grilliertes Kalbskotelette mit weissem Spargel, neuen Kartoffeln
und Morchelrahmsauce

69

Steinbutt-Saltimbocca auf Spargelragôut und gebratenen Kartoffeln

68

Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Vinaigrette

Vorspeise

28

Hauptgang

38

mit gekochtem Napfschinken

plus 10

