

Mangold

R E S T A U R A N T

Vorspeisen

Beef Tatar / geröstetes Brot / Wildkräutersalat / Senfcrème	Vorspeise 16,00 € / Hauptgang 22,50 €
Geflämmt Lachs / würziges Mango-Chutney / Feldsalat / geröstete Pinienkerne	12,00 €
Burrata / Fenchel-Orangensalat / Olivenöl / Haselnüsse	10,00 €
Jakobsmuscheln / gebratene Chorizo / junger Lauch / Rote Chili	14,00 €
Ceviche vom Portobello Pilz / Tomate / Avocado / Limone / Mais	11,00 €

Suppen

Parmesansuppe / Blätterteig / Trüffel	8,50 €
Hühnersuppe „Tom Kha Gai“ / Garnele / Koriander	10,00 €

Hauptgänge

Ochsenbacke in Balsamico / Feige / Senf / Maispolenta	24,00 €
Gebratene Barbarie Entenbrust / Kartoffel-Paprika / Kürbisragoût / Kernöl	25,00 €
Gegrillter Lachs / Ponzu-Sauce / Spitzkohl / Kartoffelpüree	23,00 €
250g Entrecôte von der Simmentaler Färse / Sauce bordelaise / geschmorter Sellerie / Kartoffel-Thymian Küchlein	27,00 €
Heilbuttschnitte / Cavatelli / Tomatenfond / Passepierre / Merguez	25,00 €
Ziegenkäse Ravioli / Weintrauben / Walnüssen / Rucola	15,00 €
Hokkaido Kürbisrisotto / Herbsttrompeten / Salbeibutter	16,00 €

Spezial

Tagliatelle im Parmesanlaib geschwenkt / schwarze Herbsttrüffel

Als Vorspeise	14,00 €
Als Hauptgericht	19,00 €

Dessert

Apfelcrumble / Vanillecrème / Salzkaramelleis	9,00 €
Geschmorte Ananas / Mousse au chocolat / Haselnuss / Minze	8,00 €
Kokos Panna cotta / Orange / Maracuja / Pistazien	8,00 €

Eis & Sorbet

Unser Servicepersonal stellt Ihnen gern unser tagesaktuelles Angebot an hausgemachtem Eis & Sorbet vor