

DER GROSSE STORCH

Variation von Markgräfler Kürbis und St. Jakobsmuschel



„Choucroute garnie“

Sauerkraut, glacierte Marone, Herbstpilze, Traube, Räuchertofu



*In Olivenöl konfierter Seesaibling
kleiner Spinatknödel, Haselnussmilch*



Sorbet

*Rücken vom bretonischen Seeteufel
Tortellini von geschmortem Kalbschwanz, Topinambur*



ODER/UND

*Brust vom Dreisamtäler Landgockel
Petersilienwurzelcreme, Rote Bete*



Birne Helene

Birne, Original Beans Schokolade, hausgemachtes Vanilleeis

ODER/UND

*Auswahl vom Schweizer Käse der Käserei Jumi, Bern
hausgebackenes Fruchtebrot, Feigensenf*

<i>Menü 3 Gang ohne Sauerkraut und Saibling</i>	<i>68.00</i>
<i>Menü 4 Gang ohne Saibling</i>	<i>82.00</i>
<i>Menü 5 Gang mit Hauptgang- und Dessertwahl</i>	<i>98.00</i>
<i>Menü 7 Gang komplett</i>	<i>116.00</i>

♣♣ auf Wunsch mit weißem Alba Trüffel je Gang zusätzlich 9.00

*Eine Bitte. Sollten Sie eine Unverträglichkeit haben, weisen Sie uns bitte vorab darauf hin
- so können wir Sie bezüglich der Allergene am besten beraten.*