

	<b>Auftakt</b>	<b>Intermezzo</b>	<b>Krönung</b>	<b>Ausklang</b>	<b>Voll &amp; Ganz</b>
<b>sommerlich</b>	Dreierlei von französischen Melonen* Eismeerlachstatar* Limonencreme  € 23.-	Seelachs/mittelstück* Knuspermantel* Chiorizzo-Tomaten-Gemüse* Oliven* Rosmarinkartoffeln Zwischengericht € 24.- Hauptgericht € 32.-	Gebratene Nordsee-Seezunge* buntes Muschelragout* Reisnudeln  € 38.-	Warme Zwetschgentarte* Schokoladenganache* weißes Kaffeeeis  € 14.-	<b>€ 79.-</b>
<b>heimatlich</b>	Bunter Linsensalat* Wagyupastrami* pochiertes Bioei  € 18.-	Weißer Tomatenschaum* gebackene Sardellen* knuspriges Tomatenbrot  € 12.-	Rosa Rinderfiletspitzen* Waldpilze* Nudeln* Dijonsensauce* kleiner Salat  € 27.-	Gefüllte Topfenknödel* Vanillecreme* Sommerbeeren* weißes Schokoladeneis  € 13.-	<b>€ 58.-</b>
<b>mediterran</b>	Carpaccio von spanischen Weißgarnelen* Carabinierocreme* Weinbergspfirsich-Salat  € 21.-	Spaghetti* Thunfisch* getrocknete Tomaten* knusprige Kapern* Babyspinat  € 18.-	Dutte vom der Simmentaler Färsse* Filet & Ochsenbacke* Erbsen-Kartoffelstampf* Cassischalotten  € 38.-	Trilogie von hausgemachten Sorbets* Sommerfrüchte  € 12.-	<b>€ 75.-</b>
<b>ursprünglich</b>	Artischocken-Ratatouille-Salat* Tomaten-Paprika-Salsa* Gemüserösti  € 19.-	Pfifferlingscreme* gebackene Ragoutpraline*  € 11.-	„Güthenburger“ karamalisierte Zwiebeln* irisches Rindfleisch* Cedar* Bacon* Urkartoffeln-Wedges  € 19.-	Rohmilchkäseauswahl vom Affineur Hofmann aus Bad Tölz* Feigenauce*  € 15.-	<b>€ 51.-</b>