

*Ungel Meriv*

VORSPEISE

MOSAİK VON DER WACHTEL

Entenleber, Shiitake 29

SEESAIBLINGFILET

Spargel, Champagnersauce 32

Hauptgang mit Schlosskartoffeln 48

HAUPTGERICHT

PERLUHN POT AU FEU

Saisongemüse, Schlosskartoffeln 46

DESSERT

AUSERLESE

KÄSESPEZIALITÄTEN 16

WEISSES SCHOKOLADEN MOUSSE

Erdbeeren, Passionsfrucht 16

3 Gänge 88

4 Gänge 98

5 Gänge 116

# Speise KARTE

## VORSPEISE

<b>GRÜNER BLATTSALAT</b> <i>mit frischen Kräutern</i>	13
<b>FRÜHLINGSSALAT</b> <i>Spargel, Bärlauch, Pinienkerne</i>	16
<b>ENTENLEBERTERRINE</b> <i>Erdbeeren, rosa Pfeffer Chutney</i>	34
<b>EDEN SHRIMPS</b> <i>Kräuter, Knoblauch, Baguettes</i>	34

## SUPPE

<b>SPARGEL KOKOS</b> <i>Mandelsplitter</i>	16
<b>OCHSENSCHWANZ</b> <i>Klare Brühe, Cognac, Flädli</i>	18

## HAUPTSPEISE

<b>KALBSGESCHNETZELTES</b> <i>Butterrösti, Rahmsauce</i>	48
<b>HACKTÄTSCHLI</b> <i>Rösti von rohen Kartoffeln, Saisongemüse, Körnersenfauce</i>	34
<b>GESCHNETZELTE KALBSLEBER</b> <i>Butterrösti</i>	44
<b>RINDSFILET GOULASCH DIABLE</b> <i>Eiernudeln</i>	52
<b>FRÜHLINSSPINAT STRUDEL</b> <i>Feta, getrocknete Tomaten Oliven, Echalotten</i>	36

## FÜRZWEI

<b>CHÂTEAU BRIAND</b> <i>Angus Beef Rotweinsauce, Kräuterbutter Rösti von rohen Kartoffeln, Saisongemüse</i>	
<b>SERVIERT IN ZWEI SERVICES</b> <b>PRO PERS.</b>	<b>76</b>