



## **Suppen**

Erbsenschaumsüppchen mit Croûtons und Minzöl	14
Gebundene Kalbsschwanzsuppe mit Marsala, Röstzwiebeln und Petersilie	19

## **Vorspeisen**

Schichtbutter mit 6 Alpenkräutern, Olivenöl und Hausbrot	9
Gemischter Bären-Salat mit Rohkost, Früchten und Knusper-Crunch	16
Fenchelsalat mit Orangen, Pfeffer, Olivenöl und karamellisierten Baumnüssen	16
„Aalpinello“ – Kalbsrücken, geräucherter Aal, Kapernblätter, Sauerrahm und rote Zwiebeln	34
Markbeinknochen im Ganzen mit Fleur de Sel und frischem Schnittlauch, ca. 20 Min. Wartezeit	26
Schweinebauch Happy New Year mit eingelegtem Kürbis süss-sauer und Honig-Balsamico-Lack	26



## **Zwischengänge und Apéro-Snacks**

Wurstsalat von der Kalbslyoner mit Bauernkaviar	23
6 Falsche Schnecken Vampir vom Rinderfilet mit kräftiger Kräuterbutter, Cognac und Baguette	29
Strammer Max, Hausbrot in Zwiebelroyal, sautierte Kräuterpilze, Schinken und Spiegelei	26

## **Hauptgänge**

Bandnudeln mit Zitronen-Velouté, rosa Pfefferbeeren, Lachswürfel und Dill	39
Bandnudeln vegetarisch mit Blaubeeren und Kräuterseitlingen	32
Skrej auf Beluga-Spinat-Linsen, Meeresspargel und Beurre Blanc	49
Coq au Vin mit Schmorgemüse, geräuchertem Kartoffelschaum und Kartoffelbaumkuchen	42



## **Hauptspeisen**

Langsam geschmorte und geräucherte Lammhaxe 59  
auf Rosmarinpolenta und Ziegenkäsecreme

Flank Steak vom Rind mit Pico de Gallo Salsa aus 49  
Mexiko und Pommes Frites

## **Desserts**

Affogato 10

„Evas Versuchung“, mit Marzipan und Mousse 16  
gefüllter Apfel plus die Schlange

French Toast mit Jogurt-Glace, Blaubeeren und 14  
Holunderblütensirup

Sbrinz-Würfel mit Feigensenffrüchten 10

## **Party-Starters**

Tischbombe 9

Luftschlangen-Spray 9