

Vorspeisen

Wintersalat | Mandarindressing | Feta | Thymian | Knusperstroh 13

Selleriesuppe | Speck | Wirsing | Croûtons | Bio-Bergkäse 14

Miesmuscheln | Petersilie-Tagliolini | Gemüsewürfel | Weissweinsauce 23

Handgeschnittenes Rindsfilet-Tartar "5 Signori" 27

Süsskartoffel-Sauerrahm-Ravioli | Brotbrösel | Salbei 22

Hauptspeisen

Skreifilet | Estragon
Essiggemüse | Gerstenrisotto 45

Irishes Hereford Rindsfilet | Curryjus
Karotten-Ingwerpüree | Orangen-Kartoffelkrapfen 54

Kalbshohrückensteak | Pestobutter
Rahm-Kohlrabi | Tagliatelle 46

Schweizer Wollschweinhaxe | Rotweinjus
Pfälzer Karotten | Parmesan-Bramata 39

Randenknödel | Taleggio-Sauce
Weisswein-Lauch | Röstzwiebeln 32

Süsskartoffel-Sauerrahm-Ravioli | Brotbrösel | Salbei 32

Desserts

Feigen | Nussglacé | Streusel | Zitrone 14

Trilogie der Crème Brûlée
Kakao | Banane | Rum 13

Dekonstruierte Schwarzwälder Torte 15

Käse

Halbhart | Rotschmier | Ziegenkäse | Blauschimmel
saisonal aromatisierter Honig | Feigensenf 21

Menu 5 Signori

Miesmuscheln | Petersilie-Tagliolini | Gemüsewürfel | Weissweinsauce

Schweizer Wollschweinhaxe | Rotweinjus
Pfälzer Karotten | Parmesan-Bramata

Feigen | Nussglacé | Streusel | Zitrone

3 Gänge 64.–

Deklaration

Miesmuscheln	Niederlande
Skrei	Norwegen
Kalb	Schweiz
Wollschwein	Schweiz (BIO)
Schweinespeck	Schweiz
Hereford Rind	Irland