

# HERZ & SEELE

## KALT & WARM

RÜBEN CARPACCIO  
Kumquat Konfit &  
Leindotter Vinaigrette  
GHLMO  
10

WINTERSALATE  
Ziegenkäse, Honig Quitten  
& Purple Curry  
AGLMO  
10

BEEF TATAR  
Getrocknetes Eigelb, schwarze  
Knoblauch Mayonnaise & Erdäpfel Toast  
ACGM  
18

GEBEIZTE LACHSFORELLE  
Marinierte Gurke, Buttermilch & Dillsud  
DGO  
12

BIRNEN PASTINAKEN SUPPE  
Blunzen Ravioli & Majoran  
ACGLO  
10

## GRÜN & BLAU

GEGRILLTER OKTOPUS  
Schwarzwurzel, Blutorange & Gremolata  
DGLOR  
20

ZANDERFILET  
Gerösteter Kafriol, Beluga Linsen  
& Chorizo  
DGLMO  
26

SCHLUTZKRAPFEN  
Spinat, Ricotta & Winter Trüffel  
ACG  
22

KÜRBIS GULASCH  
Pfefferoni Salsa & knuspriges Getreide  
ACGO  
21

### • BOA Schweinderlbraten •

Marillen Jus, Pfefferoni Kraut & Semmel Tarte  
ACFGL  
24

### • Rindsbackerl •

Süßkartoffel Creme, Grünkohl & Ribisel  
AGLO  
25

### • Wiener Schnitzel •

KLASSISCH AUS DER KALBSSCHALE  
Zitronen Marmelade & Erdäpfel Endivien Salat  
ACGLM  
28

### • Rinderfilet •

Pfefferkruste, Kräuterseitlinge & Sellerie  
ACGLMO  
39

### • Ente - Rosa & Ragout •

Weißer Polenta, Kohlsprossen & Umeboshi  
GLO  
28

### • Geschmorte Lammschulter •

Ingwer Karotten, Apfel Chili Chutney  
& Erdäpfel Gratin  
CGLO  
26

## SÜSS & SAUER

MANDEL BISKUIT  
Karotte, Sanddorn & Ras el-Hanout  
ACGH  
8

KARAMELLISIERTER KOKOS  
Topinambur, Verjus & rote Trauben  
AF  
10

SCHOKO ERDNUSS BROWNIE  
Craft Bier & Physalis  
ACGHE  
10

OFENFRISCHE ZIMTSCHNECKE  
Butterkaramell & Marzipan  
(15 min Wartezeit)

ACGH  
10

BLAUSCHIMMEL KÄSEBROT  
Oliven Brioche, Birne & Pekanuss  
ACGH  
8

## PARTNER & FREUNDE

GEORG ÖFFERL - BÄCKEREI ÖFFERL  
Brot & Gebäck

FAM. BRODNJAK - KRAUTWERK  
Salate, Kräuter & Gemüse

FLEISCHEREI EDER  
Heimisches Kalb & Rind

EISHKEN ESTATE  
Nachhaltiger Fisch

JUMI  
Schweizer Rohmilchkäse

Gedeck  
pro Person 3,50

## COLD & WARM

VEGETABLE CARPACCIO  
kumquat chutney & camelina vinaigrette  
GHLMO

10

WINTER SALADS  
goat cheese, honey quinces &  
purple curry  
AGLMO

10

BEEF TATAR  
dried egg yolk, black garlic mayonaise  
& potato toast  
ACGM

18

PICKLED SALMON TROUT  
marinated cucumber,  
buttermilk & dill stock  
DGO

12

PEAR ARTICHOKE SOUP  
black pudding ravioli & marjoram  
ACGLO

10

## GREEN & BLUE

GRILLED OCTOPUS  
black salsify, blood orange & gremolata  
DGLOR

20

PIKEPERCH FILLET  
roasted cauliflower,  
beluga lentils & chorizo

DGLO

26

TYROLEAN RAVIOLI  
spinach, ricotta & winter truffle  
ACG

22

PUMPKIN GOULASH  
pepperoni salsa & crispy grains  
ACGO

21

# HEART & SOUL

### • BOA Pork Roast •

apricot jus, pepperoni cabbage & bread tarte  
ACFGL

24

### • Beef Cheeks •

sweet potato cream, kale & currant  
AGLO

25

### • Viennese Schnitzel •

TRADITIONAL CUT FROM THE VEAL  
lemon marmalade & potato endive salad

ACGLM

28

### • Beef Tenderloin •

pepper crust, king oyster mushrooms  
& celery

GLO

39

### • Duck - Pink & Ragout •

white polenta, cabbage sprouts & umeboshi  
GLO

28

### • Braised Lamb Shoulder •

ginger carrot, apple chili chutney  
& potato gratin

CGLO

26

## SWEET & SOUR

CHOCOLATE PEANUT BROWNIE  
craft beer & physalis  
ACGHE

10

CARAMELIZED COCONUT  
jerusalem artichoke, verjus & red grapes  
AF

10

ALMOND BISCUIT  
carrot, sea buckthorn & ras el-ranout  
ACGH

8

OVEN FRESH CINNAMON BUN  
buttercaramel & marzipan  
(APPROX. 15 MIN. WAITING TIME)

ACGH

10

BLUE CHEESE BREAD  
olive brioche, pear & pecannut  
ACGH

8

## PARTNERS & FRIENDS

GEORG ÖFFERL - BAKERY ÖFFERL  
bread & pastries

FAM. BRODNJAK - KRAUTWERK  
lettuce, herbs & vegetables

FLEISCHEREI EDER  
local veal & beef

EISHKEN ESTATE  
sustainable fish

JUMI  
swiss raw milk cheese

Cover charge  
per person 3.50