

	Auftakt	Intermezzo	Krönung	Ausklang	Voll & Ganz
sommerlich	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.-	€ 79.-
heimatlich	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.-	€ 58.-
mediterran	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.-	€ 75.-
ursprünglich	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.-	€ 51.-