

## VORSPEISEN

Marinierter GRÜNER SPARGEL mit Pastrami & Leindotteröl	14
Gebratener OKTOPUS mit Paradeiser, Knoblauch & Jungzwiebel	14
RADIESCHENSALAT mit Navetten, Puntarelle & Sonnenblumenkernen	13
Dreierlei Vorspeisen VARIATION Genusswirtschaft für 2 bis 3 Personen	25

## SUPPEN

RINDSSUPPE mit Frittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel	4
HÜHNERKRAFTSUPPE mit Geflügelleberravioli	6
BÄRLAUCHCREMESUPPE mit Brotchips	5

## HAUPTSPEISEN

WEIßER SPARGEL mit Erdäpfel dazu Sauce Hollandaise oder braune Butter	15
wählbar dazu - mit gebratenem Seesaibling	23
- mit gebratener Barbarieentenbrust	24
oder - mit Vulkano Schinken	19
Gebratenes FILET vom WOLFSBARSCH mit Paradeiser-Jungzwiebel-Gnocchi	21
LACHSFORELLE „Holz & Stein“ mit Blattspinat & Rosmarinerdäpfel	18
ALLERLEI vom LAMM (Ragout, Butterschnitzel, Leber) mit gelben Paprika & Rahmpolenta	19
Gebratene PERLHUHNBRUST mit Lauchgemüse & Champignonrisotto	17
FILET-STEAK vom RIND am heißen Stein serviert mit Braterdäpfel & gemischtem Gemüse	PRO 100G 13

## DESSERTS

Süßes vom RHABARBER	8
APFEL-BIRNEN-SCHEITERHAUFEN mit Schokolade & Minze	8
Hausgemachte EIS & SORBETS	pro Kugel 2.10
Ausgesuchte KÄSE	klein 11 / groß 15