VORSPEISEN / STARTER

Landhaussalat
Wildkräutersalat | Rohkost | Nüsse | Granatapfelkerne | Sprossen

“Landhaus“ Salad
Wild Herb Salad | Raw Vegetables | Nuts | Pomegranate Seeds | Sprouts

H, M

26

***

Schwarzwurzel Cremesuppe
geräucherte „Wisper-Forelle“ | Kräuter-Öl

Black Salsify Cream Soup
smoked “Wisper Trout” | Herb oil

G, L

16

***

Hokkaido Kürbis Variation
Kürbiskernöl | Kerne | Orangen-Ingwer-Sud | karamellisierter Ziegenkäse

Variation of Hokkaido Pumpkin
Pumpkin seed oil | Seeds |Orange-ginger Broth |caramelized Goat Cheese

C, D, G

22

***

Gebeizter Saibling
cremiger Kartoffelsalat | Wachtelei | Kräuter

Marinated Arctic char
creamy Potato salad | Quail Egg | Herbs

A, D, G, H, M, O

22

***

Mild geräucherter Rehschinken
Dreierlei vom Blumenkohl | Cashewkerne | Birne

Venison Ham
Cauliflower | Cashews | Pear

G

29

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.

HAUPTGANG / MAIN COURSE

In Barolo geschmorte Kalbsbacke
Kartoffel-Meerrettichpüree | Wirsing | Röstzwiebeln

In Barolo wine braised Veal Cheek
Potato-Horseradish Purée | Savoy Cabbage
and caramelized Onions

A, G, L
36
***

Hirschrücken, Sous Vide gegart
Sellerievariation | Nüsse | Cranberries

Venison loin, cooked sous vide
Variation of Celery | Nuts | Cranberries

G, H, L
42
***

Gebratener Island Kabeljau
Linsenragout | konfierte Kartoffel | Beurre Blanc Lauch-Öl

Pan-Fried Icelandic Cod
Lentil Ragout | confit Potatoes | Beurre Blanc with Leek oil

D , G, L
42
***

Gebratene Lachstranche
(aus nachhaltiger ASC zertifizieter Aquakultur)
Reibekuchen | Spitzkohl | Apfelschutney

Pan-Fried Salmon Fillet
(from sustainable, ASC-certified aquaculture)
Potato pancakes | Pointed cabbage | Apple chutney

D , M
32

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.

HAUPTGANG - vegetarisch

MAIN COURSE - vegetarian

Maronen Gnocchi
cremige Trüffel-Maronen Sauce | schwarze Walnuss |
frischer Trüffel

Chestnut Gnocchi
creamy Truffle-Chestnut Sauce | black Walnut |
fresh Truffle

A, C, G, H, L

34

als Vorspeise oder Zwischengang / as an appetizer or an intermediate course 24

***

Karamellisierte Gemüsezwiebel
Perlgraupenrisotto | Rüben | Rote Beete Jus

Caramelized Sweet Onion
Pearl Barley Risotto | Beets | Red Beet Jus

L, M

29

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.

DESSERT

Sticky Toffee Pudding
Salzkaramell | Kumquats | Clotted Cream | Mandarinen Sorbet

Sticky Toffee Pudding
salted Caramel | Kumquats | Clotted Cream | Mandarin Sorbet

A, C, G
16

***

Falkensteiner Gewürz-Zwetschgen Tartelette
Frangipane | Tonkabohnen Eiscreme | Baiser

Falkensteiner Spiced Plum Tartlet
Frangipane | Tonka Bean Ice Cream |Meringue

A, C, G, H
16

***

Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet
Selection of homemade Ice Cream and Sorbet

pro Kugel / per scoop
5

***

Käseauswahl von Maître Affineur Waltmann
Früchtebrot | Feigensenf | Trauben | Nüsse

Cheese Selection of Maître Affineur Waltmann
Fruit Bread | Fig Mustard | Grapes | Nuts

M, G, H
5 Sorten Käse /types of cheese
(Farmhouse Cheddar | Brie de Mulin | Wildblumenkäse | St Maure de Touraine | Fourme d'Ambert)

28

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.

Unser Highlight

ab 30. Oktober bis 20. Dezember 2026

immer abends jeden Freitag, Samstag & Sonntag

Fondue

in unserer gemütlichen Kaminlounge

Gemeinsam und zusammen genießen?
Mit unseren Fondue-Optionen bieten wir Ihnen hierfür genau das Richtige. Lassen Sie sich also von uns auch in der kühlen Zeit des Jahres verwöhnen.

Käse-Fondue

mit knusprig warmem Graubrot, Drillinge und Mixed Pickles

€ 69 pro Person

***

Schweizer Fleisch-Fondue

mit klassischen Fleischbeilagen, Grillgemüse, Drillinge und Dips

€ 79 pro Person

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass unser Fondue nur mit entsprechender Vorbestellung serviert werden kann. Eine Reservierung ist ab 2 Personen möglich.

Für mehr Details folgen Sie bitte den Informationen auf unserer Homepage.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.

Bitte beachten Sie die Zutaten, welche Allergien & Unverträglichkeiten auslösen können:
Please note the ingredients that may cause allergies and intolerances:

A - Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Cereals containing gluten and products thereof

B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Crustaceans and products thereof

C - Eier aller Geflügel- und Vogelarten
- Eggs of all poultry and bird species

D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fish and products thereof

E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Peanuts and products thereof

F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soybeans and products thereof

G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milk and products thereof

H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Nuts and products thereof

L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Celery and products thereof

M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mustard and products thereof

N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesame seeds and products thereof

O - Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration
von mehr als 10mg/l oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2
- Sulphur dioxide and sulphites in concentrations
of more than 10mg/l or 10 mg/l as total SO2 present

P - Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Lupine and products thereof

R - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Molluscs and products thereof

* Bitte erfragen Sie die Zutaten / * *Please ask for the ingredients*

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.