

## UNSER MENÜ IM FEBRUAR

Cremesüppchen von der Schwarzwurzel

\*\*\*

„Entenburger“ ; rosa gebratene Entenbrust auf hausgebackenem Rosmarinbrioche mit Mesclunsalat und Preiselbeersauce

\*\*\*

Kleine Käseauswahl

oder

Marinierte Erdbeeren mit Vanillecreme, Mango und Passionsfruchtsorbet

34€

## ENTREES

Trüffelkartoffelcremesüppchen	7€
Schnecken in Kräuterbutter	7€
Tatar vom Biorind mit Roggenchips und Wachtelei	14€
Bündnerfleisch mit Rucola und gehobeltem Parmesan	9€
Lisdorfer Löwenzahnsalat mit pochiertem Ei	10€
Kleiner Salat mit Ziegenkäsecrostinis	9€
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Vacherin, Hirschschenken und Brunnenkresse	12€
Fischsuppe „Provençale“ mit Rouille und getoastetem Baguette	12€
Argentinische Riesen- Wildgarnele an kleinem Salatbouquet mit Knoblauchbaguette und Aioli	12€
Hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit konfiertem Entenkeule an kleinem Salatbouquet	15€

## SALATE

Lisdorfer Löwenzahnsalat mit gebratener BIO Hähnchenbrust	15€
Kleiner grüner Salat als Beilage	3€

## PASTA & CO

Glasnudeln mit Gemüse „asiatische Art“ und Roastbeefstreifen	18€
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta an Basilikumschaum und Tomatenconcassée mit Salat	16€
Kaninchenragout an Kräutersahne mit Farfalle und Salat	17€
Tomatengnocchis an Gorgonzolacreme mit Wildkräutersalat	16€

## VOM HOF...

Steak vom argentinischen Roastbeef mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln, Kräuterquark und Salat	22€
Medaillon vom Rinderfilet an Pfeffersauce mit hausgemachten Kroketten und buntem Gemüse	29€
Geschmorte Kalbsbäckchen auf Kartoffelpüree mit glasierten Möhrrchen und Feldsalat	29€
US- Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	32€
Hirschrückensteak an Preiselbeersauce mit hausgemachten Serviettenknödel und Wirsing	32€

## AUS DEM MEER...

Ikarimi Lachsfilet mit Gemüsereis an Limettenschaum	24€
---	-----

## DESSERTS

Café Gourmand mit Espresso oder Kaffee dazu Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	10€
Hausgemachte Fruchtpralinen	6€
Crème brûlée	7€
Hausgemachtes Sorbet auf Cremant de Limoux	7€
Bananensplit „Bagatelle“	10€
Mandarinenragout mit Vanille-Schmandcreme und Mandarinsorbet	10€
Kleine Käseauswahl mit Gewürznüssen und Feigensenf	10€