

VORSPEISEN

Hausers Vorspeisenvariation

Kalamata Oliven I Pesto
Cantaloupe Melone I Parmaschinken
Lachscarpaccio I Gurkenvinaigrette I Shiso
Vierländer Tomate I Burrata
€ 22

Thunfisch Tatar

Avocado I Rettich I Granny Smith I Schnittlauch
€ 19

Vitello Tonnato

Thunfisch I Kapern I Wildkräutersalat
€ 17

Carpaccio vom Rinderfilet

Artischocke I Rucola I Alter Balsamico
€ 16

Confierter Bachsaibling

Buttermilch I Gurke I Radieschen
Wildkräuter **€ 17**

ZWISCHENGERICHTE

Confierter Schweinebauch - Korean Style - Kokosmilch I Ingwer I Limone I Chili	€ 17
Hausgemachte Conchiglioni Pancettaschaum I Pikantes Garnelen-Tomatenragout I Rucola	€ 18
Hausgemachte Trüffelravioli Champagnerschaum I Kerbel I Grana Padano I Kalbsfond	€ 16
Parmesanschaumsüppchen Sot - lý - laisse I Basilikum	€ 11

HAUPTGÄNGE

Atlantik Steinbutt mit Schwarzem Knoblauch & Trüffel

Champagnerschaum I Spinat
Champignons I Kartoffel
€ 32

**Filet vom
Label Rouge Lachs**
Safranschaum I Perlgrauenrisotto
Chorizo I Paprika
€ 26

Argentinisches Rinderfilet - im Kräuter-Pfeffer Mantel-

Portweinjus I Grüner Spargel I Baked Potatoe
Waldpilze
€ 39

Kalbsrücken - sous vide gegart -
Pfifferlingsrahm I Ge grillter Mini Spitzkohl
Liebstöckel Pommes
€ 34

Argentinisches Roastbeef unter der Pfefferhaube

Pfifferlingsrahm I Provenzalisches Gemüse I Pommes allumettes **€ 32**

Maispouardenbrust

Thymianschaum I Kartoffel-Limetten-Mousseline Wurzelgemüse **€ 28**

DESSERT & KÄSE

Französische Käseauswahl

Feigenchutney I Schwarze Walnuss I Früchtebrot **€ 12**

Tarte au Citron

Basilikum I Buddhas Hand I Baiser **€ 11**

Crème Brûlée

Tahiti Vanille I Beeren **€ 8**

Tonkabohnen Cheesecake

Erdbeeren I Lavendel I Yuzu **€ 13**