

*Vegetarisch*

**Bärlauch Risotto mit Bergkäse / gebratenem Gemüse / grüner Spargel / paniertes Fenchel V** 26.00\*

Risotto aux l'ail des ours et fromage de montagne / légumes / asperges verts sautées / fenouils panée frits

*Empfehlungen des Küchenchef*

**Zanderfilet auf der Haut gebraten / Gutedelsauce<sup>B, E, F</sup> / Blattspinat / Bärlauch Risotto** 38.00

Filet de sandre grillé / Sauce au vin blanc / épinards fraîche / Risotto aux l'ail des ours

**Roastbeef rosa gebraten (ca. 230g Rohgewicht) mit Bärlauch Chimichurri (Argentinische Kräutersauce) Saisonales Gemüse<sup>B</sup> / Pommes frites** 39.00

Roastbeef / Sauce Chimichurri traditionnelle (Argentine) au l'ail des ours / Légumes du Marché / frites

**Ossobuco - sanft geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe - mediterranes Gemüse / Bärlauch Risotto** 29.00

Osso buco – cuisson tendre au four / légumes méditerranée / Risotto au l'ail des ours

**Lammrücken rosa gebraten / Kräuterkruste / Rosmarinjus Blattspinat / Kartoffeln mit Bärlauch** 38.00

Selle d'agneau en croûte d'herbes rose et tendre à l'intérieur/ Jus au romarin / Épinards / Pommes de terre à l'ail des ours

*Unsere Weinempfehlung*

**2019er Barón de Ley 'Reserva' aus dem Rioja, trocken** 0.1 10.50

Tempranillo, Maturana, Graciano (A 14,5/GS 5,4/Rz 0,9)

20 Monate in alter amerikanischer Eiche und 2 Jahre auf der Flasche gereift.

Angenehmes Buket, kräftiger Abgang. Bekanntes Weingut aus der Rioja Spanien.