

Wurzelwerk

Im Oktober widmet sich unser Küchenchef Holger Kretzschmar und sein Team dem Wurzelwerk, genauer gesagt dem Wurzelgemüse. Pastinaken, Karotten, Randen oder Sellerie- alles einheimische Produkte, die gerade im Herbst, frisch aus der Erde, am besten und wohlschmeckendsten sind. In der Kombination mit Wild, Geflügel, Fisch oder auch als selbständiges Gericht, bringen sie ihre eigene, erdige Komponente ein und verleihen den Gerichten einen unvergleichlichen Akzent.

CHF

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|  Ofengegarte Rande
mit Meersalz im eigenen Saft
an gebeiztem Hirschrückenfilet
mit eingelegten Karotten | 18 |
|  Röstgeflügelessenz
mit Soja, Kardamom, frischem Koriander
und Rettichblume | 14 |
|  Handgemachte Geissenfrischkäse-Ravioli
mit Radieschen-Butter
und Schnittlauch | 26 |
|  Gebratene Tranche vom Hecht aus dem Alpachersee
mit frittierten Salzkapern
auf violetterm Kartoffelpüree
Gemüse vom Markt | 38 |
|  Püree von Knollensellerie
mit weisser Schokolade
und gebratenem Crevetten-Zitronengrasspiess | 22 / 40 |
|  Rosa gebratene Rehrückenmedaillons
mit hausgemachter Steinpilzbutter
auf grillierter Pastinake
und Speckkartoffeln | 54 |