

Tageskarte

„Vitello tonnato“

geräucherter Thunfisch/rosa Kalbslende

20,-

Scaloppine von der Lachsforelle/Verjus/Trauben-Kressesalat

19,-

Hausgemachte Tagliatelle/Perigord-Trüffel/Riesengarnele

21,-

Schwarzwurzel-Prosecco-Schaumsuppe/Gamba

10,-

Rinderkraftbrühe/Kaspressknödel/Schmelzzwiebeln

8,-

Kartoffelschaumsuppe mit Räucherlachs

9,-

Schottisches Lachsfilet/Trüffelrisotto/Perigord Trüffel/Gemüse

37,-

Filet von der Eismeer-Forelle/süß-scharf

Wokgemüse/ShimejiPilze/BasmatiReis

32,-

„Chiemgauer WiesenRind“

Rinderlendenscheiben/Pilze/Balsamicoreduktion/Parmesan

Rucolakartoffeln

36,-

Warmes Schokoladenküchlein/Mandelmilcheis/Himbeersabajone

15,-

Vorspeisen / Starters

Griebenschmalz mit Brotauswahl

Lard with bread

6,-

Ziegenkäspraline in der Schüttelbrotpanade gebacken

Preiselbeerschmand/Gemüsesalat

Goat cheese in a crispbread coating

cranberry sour cream / vegetables salad

17,-

Tatar vom Thunfisch & Sashimi Lachs

milde Wasabikrem/Asiasalat

Tuna tartare & sashimi salmon / mild wasabi cream / asia salad

21,-

Carpaccio vom Rinderfilet

Pflücksalat/Parmesan/Weißbrot

Beef filet carpaccio / parmesan / leaf lettuce / baguette

19,-

Pfannkuchensuppe

Pancake soup

7,-

Schweizer Käseschaumsuppe

geräucherte Entenbrust/Bauernbroterouïtons

Chees soup / smoked duck breast / dark bread coûtons

9,-

Hauptgerichte / Main dishes

Zanderfilet & Riesengarnelen

SafranRisotto

Gemüse

Fried zander filet and king prawn / saffron-risotto / vegetables

35,-

„Loup de mer“

Wolfsbarschfilet/ShimejiPilze/Balsamico-RoteBeete/Kartoffelgratin

Sea Bass

shimeji mushrooms / balsamico beetroot / potatoes au gratin

36,-

Vegetarisches Soja-RoteBeete „Steak“

Gemüsejus

ShimejiPilze/Pastinakenpüree/Pfannengemüse

Vegetarian „Steak“- made of soy and beetroot-
vegetables jus / shimeji mushrooms / parsnip puree / vegetables

26,-

Wiener Schnitzel vom Kalbslendchen

Röstkartoffeln

Salat

Breaded veal loin - fried in brown butter -
pan fried potatoes / salad

28,-

„BBQ“ vom Rinderfilet
Dips / Gemüse / Steakhouse Pommes
Beef filet BBQ / dips / vegetables / french fries
34,-

Rosa Hirschlende
in Wacholderbutter gebraten
Preiselbeersauce / Hokkaidokürbis / Rotkohl / Ricottagnocchi
Venison loin (deere), fried in juniper butter / cranberries sauce
Hokkaido pumpkin / red cabbage / ricotta-gnocchi
35,-

„Zwiebelrostbraten“
Lende vom Chiemgauer WiesenRind
Röstzwiebeln / Spätzle
Salat
Bavarian beef loin / roasted onions / spätzle / salad
36,-

Bayerisches Rinderfilet
Cognac-Pfeffersauce / Gemüsekörbchen / Kartoffelgratin
Bavarian beef filet / cognac-pepper sauce
vegetables / potatoes au gratin
49,-

Dessert

„Gewürzbirne“

weißes Nougateis/Mandelkrokant/Orangen-Schokoladensauce

Spiced Pear

white nougat ice cream/almond brittle/orange chocolate sauce

14,-

Karamellierter Topfenschmarr'n

Zwetschgenröster / Walnusseis

Caramelized, scrambled curd-pancake

plum ragout / walnut ice cream

14,-

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Sahne

Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

9,50

Variation vom Käse

ligurische Oliven/Brotauswahl

Variation of cheese

Ligurian olives/bread selection

16,-

Alle Preise inklusive **19%** Mehrwertsteuer

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne bereiten wir für Sie in diesem Falle eine Alternative.

All prices include 19% VAT.

If you have any allergies or intolerances, please contact our service staff. We will be happy to prepare an alternative for you.