

GARDEN

VORSPESIEN

Carpaccio vom Hereford Rind mit Cipriani Sauce 19,50

Beef Tatar vom Simmentaler Rind mit geröstetem Malzbaguette 24,00
Aufpreis für zusätzlich 10g N25 Golden Selection Kaviar 60,00

„Garden Salat“ mit Feige, Kopfsalatherzen, Hüttenkäse, Walnüssen und Pistazien ^{v GGG} 21,50

Tatar von der Gelbschwanzmakrele mit Sud vom Butternut Kürbis, Sonnenblumenkerne und Blattsenf ^{GGG} 25,50

David Hervé Auster Royale No.2 Stk. 12,50

Dazu servieren wir Chesterbrot und Schalottenvinaigrette

ZU DEN AUSTERN EMPFEHLEN WIR

Ruinart „R“ Brut
Champagne Ruinart

0,1 l 28,50

SUPPEN

Krustentiercremesuppe mit Garnelen-Dumpling 21,50

Consommé Double vom Mieral Perlhuhn mit Buchenpilzen und Wachtelei ^{GGG} 17,80

Kokos-Kürbis-Schaumsuppe mit Tamago ^{v GGG} 14,50

VEGETARISCH

Kürbisrisotto mit eingelegtem Butternutkürbis, gehobelten Egerlingen, Pea Shoots & Pistazie ^v 24,50

Spinat-Ricotta-Nocken mit sautierten Herbstpilzen, Parmesan und brauner Butter 27,50

^v = Vegane Zubereitung möglich

^{GGG} = Garden Goes Green

Mit ^{GGG} sind alle Gerichte gekennzeichnet, welche dem erweiterten kulinarischen Konzept unseres Garden Restaurant namens „Garden Goes Green“ zuzuordnen sind. Die Gerichte zeichnen sich durch ihre Frische und Bekömmlichkeit aus und sind Kohlenhydrat reduzierter. Wir verwenden anstelle dessen vermehrt saisonales Gemüse, welches schonender zubereitet wird. Ebenso verwenden wir weniger Butter und Sahne, sondern vermehrt hochwertige, pflanzliche Öle.

HAUPTGÄNGE

Ombre Chevalier mit Sellerie-Spinatcreme, Spinat-Agnolotti & Saiblingskaviar ^{GGG}	43,50
Nudelfleckerl mit Ragout von der Challans Ente, Knollenziest & Wirsing ^{GGG}	42,00
Geschmorte Poltinger Rehschulter mit Trompetenpilzen, Schwarzwurzeln & Thymian-Ofenschlupfer ^{GGG}	39,50

UNSERE KLASSIKER

Kalbsleberscheiben mit Apfel-Kartoffel-Püree	31,50
Wiener Schnitzel mit Karotten und Petersilienkartoffeln	32,00
Seezunge im Ganzen gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	68,00

RÔTISSERIE

Rinderfilet Greenlea, Neuseeland	59,50
Black Angus Roastbeef Jack's Creek, Australien	58,00
dazu servieren wir wahlweise	
Sauce Béarnaise, Sauce Bordelaise oder Café de Paris-Butter	

GEMÜSE UND BEILAGEN

Gemischte Blattsalate	12,50
Sautierter Blattspinat	15,00
Saisonales Mischgemüse	13,50
Risolée-Kartoffeln	7,50
Kartoffelgratin	9,50
Kartoffelpüree	8,50

K Ä S E

Auswahl von affinieren Rohmilchkäsen
mit Trauben, Walnüssen und Früchtebrot 27,50

D E S S E R T S

Ofenschlupfer mit Mandeln & Rosinen, Apfelragout und Vanillesauce 14,50

Mousse von Felchlin Bionda mit Birne, Kaffee & Salzkaramell Eis 19,50

Drei verschiedene Sorbets nach Tagesangebot 15,50

Crêpes Suzette mit Vanilleeis 21,50

Café Gourmand – Crème Caramel, Millionaire's Shortbread und Paris-Brest 17,50

GGG = Garden Goes Green:

Mit GGG sind alle Gerichte gekennzeichnet, welche dem erweiterten kulinarischen Konzept unseres Garden Restaurant namens „Garden Goes Green“ zuzuordnen sind. Die Gerichte zeichnen sich durch ihre Frische und Bekömmlichkeit aus und sind Kohlenhydrat reduzierter. Wir verwenden anstelle dessen vermehrt saisonales Gemüse, welches schonender zubereitet wird. Ebenso verwenden wir weniger Butter und Sahne, sondern vermehrt hochwertige, pflanzliche Öle.

Inklusivpreise in Euro / Brot und Butter 2,70

Bei Änderungen der Beilagen oder Umbestellungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu berechnen.