

## Vorspeisen

Tatar vom Rind  
mit Schwarzwurzel und Trüffel  
gebeiztes Eigelb  
€ 23,50

Kürbis Hummus  
mit marinierten Orangen-Möhren  
Beluga-Linsenvinaigrette  
€ 18,50

Hausgebeizter Anislachs  
mit Mango Crème und Papayaragoût  
€ 22,50

## Salate

Bunte Wintersalate mit gekochtem Ei  
Balsamico-Vinaigrette  
gerösteten Kernen, Mandeloliven und mariniertem Gemüse  
€ 12,50

Caesar's Salad  
Römersalat mit Knoblauch - Croutons  
und gehobeltem Grana Padano  
€ 14,50

*mit sautierten Putenbruststreifen und feinen Kräutern*  
€ 9,50

*oder mit gegrillten Garnelen (4 Stück), mariniert mit Limetten Öl*  
€ 19,50

## Suppen

Sellerierahmsuppe  
mit Knuspergarnele  
€ 14,50

Consommé vom Rind  
mit Wurzelgemüse und Bündnerfleisch  
€ 16,50

## Hauptgerichte

Sautierter Skrei  
auf sautiertem Grünkohl, Lila Senfnage  
Kartoffel-Meerrettichpüree  
€ 34,50

Gebratener Seeteufel  
auf Chorizo-Bohnencassoulet  
gebackener Paprika Kroepoec  
€ 44,50

Wiener Schnitzel „klassisch“  
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat  
€ 33,50

Gegrilltes Rinderfilet  
mit Rotweinjus, auf Bohnencassoulet  
Macaire Kartoffeln  
€ 44,50

Knusprige Bauernente  
(Brust und Keule)  
mit Pastinake und Kartoffelbaumkuchen  
€ 42,50

## Vegan/Vegetarisch

Veganer Nuss-Linsenkuchen  
mit Karotte und Quittensauce

als Zwischengang € 21,50  
als Hauptgang € 29,50

Pochiertes Landei  
mit Trüffelschaum  
sautiertem Blattspinat und Kartoffelmousseline

als Zwischengang € 20,50  
als Hauptgang € 28,50

## **Desserts und Käse**

Portweineiscreme  
mit Holunderbirne und Cassischip  
€ 16,50

Lindtner's Dessertvariation  
(Crème brûlée, Mousse, Sorbet, Parfait)  
€ 14,50

Französische Rohmilchkäse-Auswahl  
Feigensenf und Früchtebrot  
€ 21,50