

Chefs Playground

Ein freier Raum für unsere Köche!

Die Gerichte auf dieser Karte sind eine Spielwiese für unsere Küchencrew. Hier werden Lieblingsgerichte, Klassiker aus der Heimat oder von Auslandsaufenthalten gekocht und, vor allem, vieles ausprobiert. Immer saisonal und oft mit regionalen Produkten.

A free space for our chefs!
The dishes on this menu are a playground for our kitchen crew. Favorite dishes, classics from home or from stays abroad are cooked here and, above all, many things are tried out.
Always seasonal and often with regional products.

Un espace libre pour nos chefs!
Les plats de cette carte sont un terrain de jeu pour notre équipe de cuisine. Ici, les plats préférés, les classiques de chez nous ou de l'étranger sont cuisinés et surtout, beaucoup de choses sont testées.
Toujours de saison et souvent avec de produits régionaux.

Kreationen von Gabriele de Blasi (Sous Chef)

Fisch ^(D) **19**
Marinierte Lachsforelle | Orange | Fenchel
Marinated salmon trout | orange | fennel
Truite saumonée marinée | orange | fenouil

Suppe ^(A,G,L) **14**
Gerste | Speck | Gemüse | Crôtons
Barley | bacon | vegetables | croutons
Orge | lard | légumes | croûtons

Rind ^(A,G,L) **54**
Rindsfilet | blaue Kartoffelcrème | Karotte
Beef fillet | blue potato cream | carrot
Filet de boeuf | crème de pommes de terre bleue | carotte

Risotto ^(D,G) **29**
Zitronen-Risotto | Riesencrevetten
Lemon-Risotto | prawns
Risotto au citron | crevettes royale

Schokolade ^(G) **14**
Weisses Schokoladenmousse | frische Früchte | Crumble
White chocolate mousse | fresh fruits | crumble
Mousse au chocolat blanc | fruit frais | crumble

Herkunft tierischer Produkte/ *Origin of animal products/* Origine des produits animaux

Lachsforelle/ *Salmon Trout/* Truite Saumonée: Italien/ *Italy/* Italie
Speck/ *bacon/* lard: Schweiz/ *Switzerland/* Suisse
Rindsfilet/ *beef fillet/* filet de boeuf: Paraguay/ *Paraguay/* Paraguay
Riesencrevetten/ *prawns/* crevettes royale: Vietnam/ *Vietnam/* Việt Nam