



HOFGUT ALBFÜHREN

Vorspeisen

Zitronengras

Kokossuppe | gebratene Garnele

Chilischäum | Chorizo-Öl

12,50 €

Getrüffelte Maronensuppe mit Mandelschaum

12,- €

Feldsalat

Schmand-Dressing | Croutons

Gerösteter Speck | schwarze Walnüsse

16,- €

Winterliche Blattsalate

Honigsenf-Dressing | geröstete Kerne

14,- €

Gratinierter Ziegenkäse

Feigensenf | Wildkräutersalat | Honigsenf-Dressing

Brot Chip | Beeren

17,50 €

Tartar vom Simmentaler Rind

Albführer Eigelb | Kräuter | Limonen Emulsion

Kapern | Zwiebeln | Senf

25,- €



Hauptgang

Lammkarree und Nüsschen unter der Kräuterkruste
mit Cheddar überbacken | Balsamico-Jus
Bohnen Bund | Ofenkartoffeln
47,- €

Simmentaler Rinderfilet
Demi-Glace | Anna Kartoffeln | Gemüsebouquet
58,- €

Trüffelnudeln
Pilzschaum | Confierte Tomaten
Albführer Eigelb
41,- €

Zartestes aus der Kalbskeule Sous Vide gegart
Demi Glace | Kräuterrisotto | wilder Brokkoli
43,- €

Trio vom Reh
Keule | Ragout | Rücken
Quitten Chutney | Kartoffelflan | grüne Spargel
51,- €

Geschmortes Ochsenbäckchen
Portweinsauce | Getrüffelter Kartoffelstampf
Blumenkohl und Brokkoli in Chili Butter
44,- €

Fisch nach Tages Einkauf
Venere | wilder Brokkoli
46,- €



Dessert

Affogato
7,50 €

Duo von weißer und dunkler Schokoladenmousse
Himbeerkern | Beeren | Himbeergel
14,50 €

Cestini Nougat-Creme
Vanilleschaum | Rosmarin-Honig
15,- €

Tartelette gefüllt mit Mascarpone Yuzu Creme
Kräutereis | Yuzu Gel | Baumkuchen
15,50 €

Käsevariation
Feigensenf | Orangensenf | Quittensenf
Trauben
Klein 14,- €
Groß 22,- €