

Empfehlung DIE drei

Gedeck

DIE DREI GLUSTMACHER

9

Suppe

SPARGELCREMESUPPE

Beinschinken | Kresse

11

Vorspeise

CEVICHE VON DER ALPENGARNELE

Rhabarber | Koriander | Knuspriger Reis | Physalis | Kaviar

23

SPARGELTERRINE

Bärlauch Krapfen | Buttermilch

22

Hauptspeise

SALTIM BOCCA VOM WILDSCHWEIN

Cremige Pilze | Powidltscherl | Heu Hollunder Selleriecreme

34

KALBSLEBER

Rhabarber | Röstiwürfel | Junge Karotte

28

GEFÜLLTE MAISHENDLBRUST

Bohnen Pot au Feu | Morcheln

30

SEEFORRELLE KAISERWINKL FISCHTEICHE
MEETS ALPENGARNELE

Safran Beurre Blanc | Pak Choi | Erbse

33

BRENNESSEL SCHLUTZKRAPFEN

Novetten | Morchel Butter

24

Dessert

ZITRONENTARTE

Rhabarber | Erdbeer Basilikumsorbet | Baiser

16

Klassiker DIE drei

Suppe

RINDERCONSOMMÉ

Ochsenschleppravioli | Rinderfilet | Bärlauch Öl
12

BRUNNENKRESSSESUPPE

Saibling Bonbon
11

ASIA SALAT

Grüner Spargel | Fenchel | Schwarzer Knoblauch
12

Hauptspeisen

WIENER SCHNITZEL SCHWEIN | KALB

Petersilienkartoffel | Pommes
20 | 30

SPARGEL CORDON BLEU

Kartoffel Bärlauchsalat | Preiselbeeren
26

WIENER BACKHUHN

Kartoffel Bärlauchsalat | Preiselbeeren
24

ZWIEBELROSTBRATEN ROSA

Grüner Spargel gebacken | Gratin
30

KALBSRAHMBEUSCHEL

Serviettenknödel | Paprikaschaum
24

BÄRLAUCH GNOCCHI

Fermentierter Spargel | Gebackener Trüffelbrie
24

Dessert

GEKOCHTER GRIESSTRUDEL

Blutorange | Vanillesauce | Safran
16

MARINIERTE ERDBEEREN

Vanilleeis | Erdbeersorbet
12

AFFOGATO

Espresso | hausgemachtes Vanilleeis
6