

Franz Feckl's Klassiker

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	17,00
Hummersalat à la Chef	30,00
Unsere Festtagssuppe	15,00
Hummersuppe mit Estragon	16,00
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit Romanesco und gemischtem Reis	38,00
Loup de Mer im Chilifond mit Blattspinat und asiatischen Gemüse-Tortellini	44,00
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Bratkartoffeln und Salat Marie	38,00
Ochsenchwanz-Variation mit Bohnengemüse und handgeschabten Spätzle	38,00
Kalbsniere und Bries in Ahorn-Essig-Sauce mit Gemüse und Kartoffelrösti	40,00

Menü

Wachtelbrust und Keule mit Gänseleberreis auf Bohnen-Granatapfel-Salat

oder

Gegrillter Pulpo auf Carpaccio mit geräucherter Paprika und Artischocken

Seeteufelmedaillon im gelben Curry-Linsen-Fond

Doradenfilet auf gebratenen Steinpilzen

Bürgermeisterstück vom US-Beef in Barolosauce

mit Süßkartoffeln und Bohnen

oder

Saiblingsfilet mit Mandelschaum und Kürbisgemüse

Käseauswahl

oder

Falscher Topfenknödel mit Birne und Vanille

Komplettes Menü 98,00 €

ohne Seeteufelmedaillon 82,00 €

Vorspeise/Hauptgang/Dessert (3 Gänge) 69,00 €

Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung zu den Menüs

für 3 Gänge 25,00 € und für 4 Gänge 30,00 € pro Person

Menü „Innovativ“ Kohlenhydrat reduziert

Thunfischmedaillon
mit Feinem vom Kürbis

Störfilet mit Sommertrüffel
und Kohlrabi

Rosa gebratene Entenbrust à l'Orange
in Portwein-Pfeffer-Jus
mit Romanesco

Variation von der Quitte
mit Schmandeis und Haselnuss

Komplettes Menü 86,00 €

Unsere Dessert-Klassiker

Mousse
von dreierlei Schokoladen

18,00 €

Dessert-Potpourri
19,00 €

Sorbetteller
17,00 €

Vegetarisches Menü

Ziegenkäse mit Mandel,
Apfel, roter und gelber Bete

Pot au feu „Asia“
mit Lotuswurzel und Galgant

Kürbischutney und Tortellini
mit eingelegter Quitte

Steinpilzvariation mit Semmelknödel

Feines von der Valrhona Schokolade

Komplettes Menü 72,00 €
ohne Pot au feu „Asia“ 58,00 €

Unsere Desserts

Falscher Topfenknödel
mit Birne und Vanille

18,00 €

Variation von der Quitte
mit Schmandeis und Haselnuss

18,00 €

Feines von der Valrhona Schokolade

18,00 €