

EntranteS Vorspeisen

28,50 €

Terrina de hígado de pato “Foie gras”
con gelé de vino Oporto, manzana verde,
caramelo salado y Brioche casero
Entenstopfleberterriner “Foie gras”
mit Portweingelée, grünem Apfel, Salzkaramell
und hausgemachtem Brioche

16,50 €

Caracoles falsos “langostinos” con salsa bearnesa
y queso alpino gratinado
Falsche Schnecken “Langostinos”
mit Béarnaisesosse und Bergkäse gratiniert

16,50 €

Pasta fina con salsa de vino blanco
y queso Parmesano
Feine Nudeln mit Weissweinsosse
und Parmesankäse

22,50 €

Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca
y mantequilla de lima
Gambas auf Rösti mit Avocado, Basilikum
und Limettenbutter

29,50 €

Ravioli de gamba de Sóller en mantequilla ligera
de curry y tomate cherry estofado
Sóller Gambas Ravioli in leichter Currybutter
und geschmorten Kirschtomaten

Pan por persona 3,20 €

Brot pro Person 3,20 €



PlatOs principales Hauptgerichte

34,50 € p.p.

Rodaballo a la sal con pesto de tomate,
beurre blanc de cebollino y pasta de azafrán
(para 2 pers)

Steinbutt in der Salzkruste mit Tomaten Pesto,
Schnittlauch Beurre Blanc und Safran-Nudeln
(für 2 Personen)

36 €

Lenguado entero con mantequilla de limón
y ensalada de patata crujiente y pepino
Seezunge im ganzen gebraten mit Zitronenbutter
und knusprigem Kartoffel-Gurken Salat

38,50 €

Paletilla de cordero lechal confitada 17h.
con polenta suflada y berenjena ahumada
Milchlammschulter 17St. confiert mit soufflierter
Polenta und geräuchertem Auberginepüree

33,50 € p.p.

Pato joven asado entero con espárragos verdes,
puré de zanahoria y naranja y salsa de naranja
(para 2 personas)

Junge Ente im Ganzen gebraten mit grünem
Spargel, Karotten-Orangen-Püree und Orangen-
sauce (für 2 Personen)

Sch-wai-ger

Nuevas creaciones
Neue Kreationen
von Stefan Brunner

15 €

Variación de hojas de ensalada sobre hummus
de remolacha roja y queso feta
Salatvariation auf Rote-Bete-Hummus
und Fetakäse

21 €

Atún rojo marinado con emulsión de soja
y variación de coliflor
Roter Thunfisch mariniert mit Sojaemulsion
und Blumenkohlvariation

26,50 €

Tartar de ternera sobre terrina crujiente
de patata y crema de cebollino
Tartar vom Rinderfilet auf knuspriger
Kartoffelterrinen und Schnittlauchcreme

19,50 €

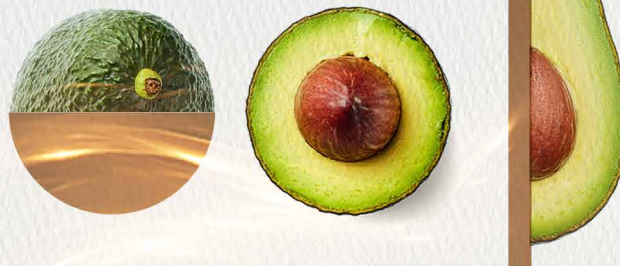
Steak de coliflor gratinado con Gruyère,
gel de tomate y salsa bearnesa
Steak vom Blumenkohl mit Gruyère gratiniert,
Tomatengel und Béarnaisesoße

35,50 €

Filete de rape con espárragos verdes,
puré de guisantes, jamón Serrano y salsa de sidra
Seeteufelfilet mit grünem Spargel, Erbsenpüree,
Serranoschinken und Apfelweinsauce

39,50 €

Solomillo de Black Angus con foie de pato,
crêpe de patata, setas semeji y tuétano
Black Angus Rinderfilet mit Entenstopfleber,
Kartoffelcrêpe, Semeji-Pilzen
und Knochenmark



Menú Degustación Degustation Menü

Lampuga marinada con crema de aguacate
y esencia de chili con lima
Marinierte Goldmakrele mit Avocado-creme
und Chili-Limetten-Essenz

Sandwich de lenguado con caviar de salmón
y Beurre Blanc
Sandwich von der Seezunge mit Lachskaviar
und Beurre Blanc

Picaña de Black Angus al punto rosa con mousse
de apio, Pomme Dauphine y chalotas al vino tinto
Rosa gebratener Tafelspitz vom Black Angus
mit Selleriemousse, Pomme Dauphine
und Rotweinschalotten

Queso Stilton marinado en oporto añejo
con mostaza de higos y pan de frutos secos
Stilton mariniert in altem Portwein
mit Feigensenf und Nussbrot

Variación de pera y manzana con crema Bavaria
y sorbete de fruta de la pasión
Variation von Birne und Apfel mit Bayerische-creme
und Passionsfruchtsorbet



4 platos (sin queso) – 70€ (10 % IVA incl.),
5 platos – 75€ (10 % IVA incl.)
4 Gerichte (ohne Käse) – 70€ (10 % MwSt. inkl.),
5 Gerichte – 75€ (10 % MwSt. inkl.)



Este menú se servirá de 13 a 15 h
y de 19.30 h a 21.30 h
Dieses Menü wird serviert von 13 bis 15 Uhr
und von 19.30 bis 21.30

Precios en Euros / 10% IVA Incluido.
Preise in Euro / 10% MwSt. Inklusive.