

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

17 €

Ensalada Waldorf con queso de cabra caramelizado
Waldorfsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse

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 shimeji y tuétano
Black Angus Rinderfilet mit Entenstopfleber,
Kartoffelcrêpe, Shimeji-Pilzen
und Knochenmark



Menú Degustación Degustation Menü

Salmón ecológico adobado en casa con Panna cotta
de espinaca, alcachofas y vinagreta de tomate
Hausgebeizter Bio-Lachs mit Spinat Panna-Cotta,
Artischocken und Tomatenvinaigrette

Composición de cangrejo y vieiras con espuma
de azafrán
Composition von Krabben und Jakobsmuscheln mit
Safranschaum

Lomo de ciervo lechal sobre lentejas Urid Dal "à la
pimienta", gel de col lombarda y jugo de enebro
Milchrehrücken auf Urid Dal Linsen "à la piment",
Rotkohlgel und Wachholder Jus

Tête de Moine sobre chutney de calabaza y crema
de almendra
Tête de Moine auf Kürbischutney und Mandelcreme

Savarin "al ron" con crema de Coing y sorbete
de cassis
Savarin "al ron" mit Quittencreme und Cassisorbet



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.

