

# Pfifferling-Karte

	Euro
Pfifferling - Cremesuppe	8
Wildkräutersalat mit Sanddorndressing und kleiner Quiche Lorain *****	13,50
Sommerliche Blattsalate mit <b>gebraten Pfifferlingen</b>	15
<b>Pfifferling-Gnocchi auf frischen Pfifferlingen in Rahm</b>	19
- mit <b>gemischtem Salat</b>	23
<b>Frische Pfifferlinge</b> in Rahm dazu hausgemachte Semmelknödel	
- mit <b>gemischtem Salat</b>	24
- mit <b>Iberico Schweinerücken</b>	30
- mit <b>gebratener Lachsschnitte</b>	29

# Pfifferling-Weinmenü

Sommeraperitif

\*\*\*

Cuvée Bouquet

feinherb

\*\*\*

Turm rosé

trocken

\*\*\*

Morio Muskat

Delice von Pfifferlingen

\*\*\*

Zopf vom Lammfilet  
auf gebratenen Pfifferling

pommes gratin

\*\*\*

Sorbet- Variation

**€ 59,00**

inkl. Mineralwasser, Café oder Espresso

(Aperitif und Weine in 10 cl Glas)

Menüpreis ohne Getränke € 49,00

# *Schlemmermenü*

Vitello Tonnato

\*\*\*

Essenz von der Jakobsmuschel

\*\*\*

Gefüllte Tomaten-Gnocchi  
mit Mini-Burrata

\*\*\*

Limoncello-Sorbet  
mit AS Secco

\*\*\*

rosa Rinderfilet  
auf gebratenen Pfifferlingen  
und Serviettenknödel

\*\*\*

Variation von der Kirsche

***Euro 69,00***

*Menüannahme: mittags bis 13.00 Uhr  
Mittwoch- bis Samstagabend bis 20.30 Uhr  
Sonntagabend bis 20.00 Uhr*