

PFIFFERLINGSKARTE

VORSPEISEN

Pfifferlings-Bruschetta

Godjibeeren-Brot mit Pfifferlingen, Zwiebeln,
Knoblauch und einem kleinen Wiesenkräuter Salat 15,90

Pfifferling-Cappuccino

Kremige Pfifferling-Suppe
mit bunten Blüten und Gartenkresse 9,90

HAUPTGERICHTE

Schnitzel a la finferli

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Pfifferlingen und Butterspätzle 29,90

Pfifferling-Gnocchi

Vegetarische Grieß und Rote Beete Gnocchi
mit Pfifferlingen, Kräuter, Kirschtomaten und Knoblauch 22,90

Pfifferlings-Pfanne

Vegane Pfanne mit Pfifferlingen, jungen Kartoffeln,
Schnittlauch, Rosmarinöl und Black Lava Salz 19,90

DESSERT

Marillenknödel

Topfenknödel gefüllt mit Marillen
auf Aprikosenragout und Haselnusseis 11,90



CHANTERELLE MENU

STARTERS

Chanterelle bruschetta

Godji berry bread with chanterelles, onions,
garlic and a small meadow herb salad 15,90

Chanterelle cappuccino

Creamy chanterelle soup
with colourful flowers and garden cress 9,90

MAIN COURSES

Schnitzel a la finferli

Breaded escalope of pork
with chanterelles and butter spaetzle 29,90

Chanterelle gnocchi

Vegetarian semolina and beetroot gnocchi
with chanterelles, herbs, cherry tomatoes and garlic 22,90

Chanterelle pan

Vegan pan with chanterelles, young potatoes,
chives, rosemary oil and black lava salt 19,90

DESSERT

Apricot dumplings

Curd cheese dumplings filled with apricots
on apricot ragout and hazelnut ice cream 11,90

