

TOMs MENÜ

3 GÄNGE € 66 | 4 GÄNGE € 78 | 5 GÄNGE € 90

FISCH & FLEISCH

- Spicy Sashimi von Tuna & Lachs** | € 24
Avocado | Grapefruit | Sesam | Koriander | Chili
spicy Sashimi of Tuna & Salmon
Avocado | Grapefruit | Coriander Chili
∂ ∂ ∂
- Leoganger Saiblingsfilet** | € 24
Kohlrabi | grüner Curry | Physalis
Local Char~Filet
cabbage Turnip | green Curry | Physalis
∂ ∂ ∂
- rosa gebratener Bio Kalbsrücken** | € 34
hausgemachte Ravioli | 2erlei Spargel
Pink roasted Back of Veal
homemade Ravioli | two kinds of Asparagus
∂ ∂ ∂
- Variation von Topfen & Rhabarber** | € 14
Waldmeister
Variation of Sweet Cheese & Rhubarb
Woodruff
∂ ∂ ∂
- Reife Käse aus der Vitrine** | € 16
Cheese Selection

VEGETARISCH

- vietnamesische Summer~Roll** | € 18
pikantes Gemüse | Mango | Limette~Chili
Vietnamese Summer Roll
spicy Vegetables | Mango | Lime~Chili
∂ ∂ ∂
- Indisches Linsen~Daal** | € 22
kusprige Aubergine | Duftreis
Indien Lenses Daal
crispy Eggplant | Rice
∂ ∂ ∂
- Piemonteser Kartoffel~Gnocchi** | € 30
cremige Morcheln | Spargel
Piemontese Potato~Gnocchi
Creamy Morel | Asparagus
∂ ∂ ∂
- Passionsfrucht Panna Cotta** | € 14
Erdbeer | Kokos
Passionfruit Panna Cotta
Strawberries | Cocos
∂ ∂ ∂
- Reife Käse aus der Vitrine** | € 16
Cheese Selection

A la Carte

(nur bei Tischgrößen bis zu 4 Personen)

- Austern pro Stück** | Oysters each € 4
- „Spicy Ceviche“, von Jakobsmuschel & Wildgarnele**
Mango | Avocado | Kokosmilch | Koriander | Chili € 26
Spicy Ceviche of Scallop & Wild Prawn, Cocos, Chili, Coriander
- Antipasti „Chefs choice“**
Rohschinken | Salami | Käse | eingelegtes Gemüse... € 17
Anti Pasti with Prosciutto, Salami, Cheese, pickled vegetables
- „SPM“ Bouillabaisse** € 17
klare Fischsuppe | Edelfische | Krustentiere | Gemüse
Clear Fish Soup with Fischfilets, Mussels, Prawn & vegetables

- SPM Pfeffersteak „medium“** € 40
180g Bio Rinderfilet | grüner Pfeffer | Rösti | Bio Gemüse
Organic Filet Steak | Potatoes „Rösti Style“ | Organic Vegetables | green Pepper
- Fisch & Meeresfrüchte Variation „Chefs choice“**
Beilagen des Tages € 38
Fisch & Seafood Variation „Chefs Choice“ | Daily Sides
- kurz gebratenes Tuna Steak**
Beilagen des Tages € 36
Short fried Tuna Steak | Daily Sides
- Schokokuchen mit flüssigem Kern** € 14
hausgemachtes Eis | marinierte Früchte | ca. 15 Min.
Chocolat Cake with liquid core | Berries | homemade Ice Cream

Sollten Sie **Nahrungsmittelunverträglichkeit** oder **Allergien** haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle angeführten Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, exklusive Trinkgeld.

Wir berechnen € 5 als Gedeck. (Brot & verschiedene Aufstriche – Gruß aus der Küche)

Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen!