

Blütenreiche Tatarkarte

zu jedem Gericht servieren wir Ihnen ein Lavendelbrötchen

Vorspeisen

Sommerblütensalat
mit Kopfsalat, Gurken, Radieschen und frischen Blüten 9.50

Hauptgänge

Gemüsetatar mit Frischkäse
mit Rucola, Knusperstroh und Blüten 12.50/16.50

Brüggli Lachsforellentatar im Gurkenmantel
mit Sauerrahm, roten Zwiebeln und Blüten 21.50/ 32.50

Kalbstatar mit eingelegten Eierschwämmli
mit Rucola und frischen Blüten 28.00/42.00

Rindscarpaccio mit Büffelmozzarella
Rucola und Blütenöl 18.50/ 34.50

Desserts

Hausgemachtes Lavendelsorbet pro Kugel 3.50

Weinempfehlung

Maienfelder Barrique AOC 2014
Pinot Noir
Philipp Zindel, Maienfeld

Flasche à	7.5 dl	59.00
offen	5 dl	31.00
offen	1 dl	6.50

