



AUGUST
ERSTSTOCK-BEIZLI

Anerkennung

VORSPEISEN UND APÉRO

APÉRO

Trilogie

14

- getrocknete Tomaten
- süß-saure Balsamico-Pilze
- Oliven

Apéro Pralinen

Pro Praline: 5

Quartett: 18

- Kichererbsen-Linsen
- Kartoffel mit flüssigem Frischkäsekern
- geschmorter Pouletschenkel
- St. Galler „Bratwurst“ im Bürlimantel

VORSPEISEN

Bunter saisonaler Gartensalat

9

Französisch-, Italienisch- oder
Brunnenkresse-Dressing

Tagessuppe

9

Wir informieren euch gerne

Tom & Basil

19

Tomaten auf einem Basilikumsamen-Sud mit
Mozzarellaperlen

KALTE SPEISEN

Wittenbacher Wasserbüffel-Tatar 24 36

mit geriebenem Eigelb & Senfkaviar

Augustus Salat 24 32

Babylattich mit geschmorter Pouletschenkel-Praline, geriebenem Parmesan, Croûtons & französischem Dressing*

*auch vegetarisch erhältlich

Burrata mit Tomaten & Basilikum 29

Tomaten & Basilikum, dreifach interpretiert und mittendrin Burrata
Tatar, Sud & knuspriger Crunch

Powersalat 26

Quinoa, Hülsenfrüchte, Sprossen,
Avocadocrème & Brunnenkresse-Dressing

WARME SPEISEN

Gebratener Lachs 38

mit Gemüse und Zitronenpfefferbutter

Ribelmaispouardenbrust 39

mit Gemüse & Chimichurri

Lammnierstück 45

mit Pistazien-Minze-Kruste, Ratatouille & Portwein-Jus

Irishes Rindsfilet (150g) 48

mit Gemüse & Portwein-Jus

Zusatz Rindsfilet 50 g 12

Beilagen 6

- Fregola Sarda mit Basilikum
- Bratkartoffeln

Pasta 26

mit frischer Cherrytomatensauce & Mozzarella

Fregola Sarda 28

mit Basilikumpesto & Ratatouille



AUGUST
ERSTSTOCK-BEIZLI

Besserer

DESSERTS

Pavlova	13
mit Limettencrème & frischen Beeren	
Mille-feuille	14
mit Vanillemousse & Beeren	
Panna Cotta	13
mit eingemachten Aprikosen	

PASSEND ZUM DESSERT

Espresso Martini	16
Absolut Vodka 40% Kahlua 20% Espresso	
Cognac Martell VSOP (4cl)	13
Frankreich Cognac 40%	
LBV Port 2019 (4cl)	9.50
Taylors Porto 19%	