

# Empfehlungen des Tages

**13. APRIL 2026**

**FAR & SON HIBISCUS BIO** 1/8l € 8,2  
alkoholfreier & fruchtiger Sprudel,  
angenehmer Aperitif, feiner Speisebegleiter

GEDECK AB 18H im Restaurantbereich  
Brotkorb, Amuse Bouche & Stoffserviette  
COVER CHARGE FROM 6PM RESTAURANT AREA  
*bread, amuse bouche & napkin*  
€ 4,7

## TAGESSUPPE

KARFIOL-CREME SUPPE  
*creamed cauliflower soup*  
vegan  L € 8,5



## VORSPEISE / STARTER

GEBRATENER OKTOPUS  
gebackenes Gemüse und Sauce Tartar  
*fried octopus, deep fried vegetables and sauce tartar*  
A/C/G/R € 22,0

## HAUPTSPEISEN / MAINS

ROSA-GEBRATENE LAMMKRONE  
Spargel Gröstl, Rosmarin Jus & Moosbeer Chutney  
*pink-roasted lamb crown, roasted asparagus*  
*rosemary jus and cranberry chutney*  
G/M/O € 37,0

## NACHSPEISE / DESSERT

NUSS-PANCAKE  
Karamellsauce  
Weichselröster & Haselnusseis  
*nut-pancake, sour cherry compote,*  
*caramel sauce & hazelnut ice cream*  
A/C/G/H € 10,0

A Gluten  
B Krebstiere  
/crustaceans  
C Ei/egg  
D Fisch/fish  
E Erdnuss/peanuts  
F Soja/soy  
G Laktose/lactose  
H Nuss/nuts  
L Sellerie/celery  
M Senf/mustard  
N Sesam/sesame

APFELSTRUDEL  
Vanilleeis & Schlag  
*apple-strudel,*  
*vanilla ice, whipped cream*  
A/C/G/O € 7,8

P Lupinen/lupins  
O Sulfite  
R Weichtier/mollusc  
✓ Vegetarisch  
/vegetarian  
✓ VeganVegan  
⊕ Schweinefleisch  
/pork  
alc /alcohol  
IRRITUM  
VORBEHALTEN  
errors excluded

