



wir bieten ihnen die möglichkeit sich ein mehrgängiges menü zusammenzustellen - ganz individuell nach ihren vorlieben. dazu bieten wir ihnen ein korrespondierendes weinarrangement an, für das wir ausschliesslich regionale weine verwenden. wir freuen uns auf ihre individuelle zusammenstellung.

korrespondierendes weinarrangement:

2 gläser € 15 4 gläser € 27 6 gläser € 39
3 gläser € 21 5 gläser € 33

gelöffelt	€
maritime fischsuppe, sel	6
chefs empfehlung oxtail-consommé	6
vorspeisen	
reichlich gemischter salat, Mu , möglich	6
forellenmousse wildkräutersalat, F, Mu	9
chefs empfehlung wildentenbrust gänseleber (foie maigre) sellerienocke, Sel	12
zwischengerichte	
rindercarpaccio limettenöl, Mu	12
wildlachscarpaccio (MSC) limettenöl, F, Mu	12
chefs empfehlung wildentenbrust rotkohl	9
sorbet	
quitten-sorbet,	4
iris gin-sorbet alc. ,	4
hauptgerichte	
dry aged premium rinderfilet 300g kartoffelgratin ge müse haussauce, M	46
chefs empfehlung kalbshaxenragout erbsen sellerie karotten, Sel	24
spanferkel apfel zwiebel calvados buebespitzle, M (lactosefrei möglich)	24
salzwiesenlamm erbsenbeet zuckerschoten hagebuttensauce, Sel	25
st. peterfischfilet kartoffeln blattspinat zitronensauce, F	25
skrei (MSC) blattspinat mandelbutter, M	25
bärlauchteigtaschen bärlauch pinienkerne limette,	20
so ein käse	
hart-, weichkäse feigentarte, G, M, vegetarisch	12
weichkäse brot, G, M, vegetarisch	6
süsse lippenbekenntnisse	
pfaffenkeller création (div. kleine köstlichkeiten aus unserer patisserie), M, G	12
schoggisoufflé (aus valrhona-schokolade),	7
sorbet- bzw. eisvariation bratapfels quitten- birnsorbet,	8
passionsfrucht crème brûlée	6
crème brûlée bourbon vanille	6

herzlich willkommen und e guete wünscht ihnen das ganze pfaffenkellerteam

als euro-toques grand chef garantiere ich, dass alle produkte frisch und aus der region, sowie selbst zubereitet werden. wir haben keinerlei e-, farb oder konservierungsstoffe. unser essen ist fair, frisch, ehrlich und sauber. **alle speisen können spuren von allergenen enthalten. bitte fragen sie unseren küchenchef.**