

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

WINTERMENÜ

Zweierlei von der Jakobsmuschel
als Ceviche und gebraten an Belugalinsen

Wachtelessenz
mit Grießknödel und Gemüsejulienne

Rehragout
mit Maronispätzle, Kohlsprossen
und pochierter Birne

Winterliche Spekulatius-Schokomousse
mit Financier

Amaretto Sour

Menü-Preis komplett: 89
auch als 3- oder 4- Gänge Menü erhältlich

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

VORSPEISEN

Marinierte Kräuterseitlinge
an winterlichem Blattsalat, roter Bete und Sprossen
15

Zweierlei von der Jakobsmuschel
als Ceviche und gebraten an Belugalinsen
22

Wachtelgalantine
mit Sauce Cumberland an Fenchel-Orangen
18

Handgeschnittenes Beef Tatar
klassisch mariniert
mit Portweinzwiebeln, Wachtelei
Toast und Butter
24

SUPPEN

Maroni-Samtsuppe
mit Apfelstrüdele
12

Wachtelessenz
mit Grießknödel und Gemüsejulienne
9

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

HAUPTSPEISEN

Karamellisierter Chicorée
im Gemüse-Orangen-Jus
mit Maronispätzle und Kohlsprossen

24

Thunfisch Tataki – Sashimi Qualität
im Sesammantel an Blumenkohlpüree
und spicy Karotten-Kürbisgemüse, dazu Ponzu

42

Rehragout
mit Maronispätzle, Kohlsprossen
und pochierter Birne

39

Rinderfilet (garantiert aus Österreich)
mit Kräuterbutter an Blumenkohlpüree
und spicy Karotten-Kürbisgemüse

150 g	44
250 g	58

zur Krönung:

mit Roquefort überbacken	8
mit einer Scheibe Gänseleber	20

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

DESSERTS

Tonkabohnengrießflammerie
mit hausgemachtem Zwetschkenröster

14

Winterliche Spekulatius-Schokomousse
mit Financier

12

Affogato
mit Walnusseis, Baileys
und heißem Illy Espresso

12