

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

„Sommer, Sonne, Sonnenschein-Menü“

Riesengarnele im Prosciuttomantel auf Melonen-Carpaccio
und Zitronen-Vanille-Vinaigrette

„Bloody Mary“
mit einer Einlage aus Edelfischen und Flusskrebse

Involtini vom Kalb
gefüllt mit Prosciutto, Salbei und Parmesan
mit Frühkartoffeln an Madeirasauce
mit Trüffel

Weißer Schoko-Kokos-Mousse
mit fruchtigem Ananaskompott

Passion Fruit Daiquiri

Menüpreis komplett: 78
auch als 3 oder 4 Gang Menü erhältlich

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

VORSPEISEN

Zarter Kalbstafelspitz
auf Nektarinensalat
mit Rauchmandeln und Mozzarella
19

Riesengarnele im Prosciuttomantel auf Melonen-Carpaccio
und Zitronen-Vanille-Vinaigrette
18

Panzanella
italienischer Brotsalatklassiker
mit Cherrytomaten, Gurke, Zwiebel, Basilikum und Ei
15

Beef Tatar vom Rinderfilet
klassisch mariniert, serviert mit Eigelb
Toastbrot und Butter
25

SUPPE

„Bloody Mary“
mit einer Einlage aus Edelfischen und Flusskrebsen
14

Erfrischender Zwischengang

Sgroppino
fein gerührtes Zitronensorbet
mit Limoncello und Prosecco
12

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

HAUPTSPEISEN

Rinderfilet
mit hausgemachtem Chimichurri,
Rosmarin-Frühkartoffeln und Gemüsespieß
150 Gramm 44
250 Gramm 56

zur Krönung:
mit Roquefort überbacken 8
mit einer Scheibe Gänseleber 20

Gebratener Pulpo
mit Chorizo auf Zitronen-Bohnenpüree
42

Involtini vom Kalb
gefüllt mit Prosciutto, Salbei und Parmesan
mit Frühkartoffeln an Madeirasauce
mit Trüffel
34

Gebackene Schafskäse-Sesam-Kissen
mit Gemüsespieß und hausgemachtem Chimichurri
auf Zitronen-Bohnenpüree
24

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

DESSERTS

Brombeer-Lemon-Curd-Tartelette

12

Weißer Schoko-Kokos-Mousse
mit fruchtigem Ananaskompott

9

Affogato
mit Walnusseis, Baileys
und heißem Illy Espresso

12