



M E N Ü

ALTE VOGTEI

Das Vogt-Ei

Blattspinat | Buchenpilz | Trüffelschaum | Engelshaar
Optionales Special: mit Ragout von der Ochsenbacke

Hummermaultasche in der Edelfischbouillon

Safran | Hummeröl | Fenchel

Teriyaki Dorsch

Knackiges Gemüse | Duftreiscreme | Kokossuppe

Thai-Basilikumsorbet & doppelte Knallbrause

bei Bestellung des 4 oder 5-Gänge-Menüs – als kleine Aufmerksamkeit unseres
Hauses

Rücken & Bäuchle vom Ablamm

Bäckerinkartoffel | Zwergorange | Aubergine | Vadouvan

Pochierte weiße Schokolade

Zitrusfrucht | Tamarinde | Gewürzmandel

5 Gang 121 | 4 Gang ohne Maultäschle 99 | 3 Gang ohne Maultäschle & Lamm 58

Aufpreis Vogt-Ei Special 10

Unsere liebe Margrit freut sich, Sie bei der Wahl der passenden Weine zu beraten.



VORSPEISEN

Süppchen von gelber Paprika & Safran Mittelmeer Oktopus Yuzu Limettenblatt	16
Schaumsüppchen von 48 Monate gereiftem Parmesan Dörrtomate Piment d'Espelette	21
Feiner Salat aus dem Vogtei-Garten Marinierte Beeren Ziegenkäse Orangenblüte	14
Das Vogt-Ei Blattspinat Buchenpilz Trüffelschaum Engelshaar	16
Special: mit Ragout von der Ochsenbacke	26
Lachs & Kaviar Kartoffelrösti knackige Rübchen Meerrettich	18



HAUPTSPEISEN

Geröstetes Pastarisotto & Onsenei	26
Meerrettich Parmesan Pfifferling	
Rücken & Bäuchle vom Alblamm	42
Bäckerinkartoffel Kumquat Aubergine Vadouvan	
Teriyaki Dorsch	32
Knackiges Gemüse Duftreiscreme Kokossuppe	
Als Vegetarisches Gericht mit Teriyaki-Sesam-Blumenkohl	26
Zwiebelrostbraten	36
Handgeschabte Spätzle Maultäschle 2erlei Zwiebeln	

DESSERT

Pochierte weiße Schokolade	12
Zitrusfrucht Tamarinde Gewürzmandel	
Erdbeerstrudel	12
Griechischer Joghurt Butterkeks Rosenwasser	
Geflämmte Vanillecreme	12
Marinierte Erdbeeren & Vanilleeis	



LIMITIERTE TELLER

Unsere limitierten Teller wechseln regelmäßig – wir servieren sie nur, solange uns die besten Zutaten in ihrer perfekten Qualität zur Verfügung stehen. Lassen Sie sich von unserer aktuellen Auswahl vor Ort inspirieren.

