

## Valsegg Klassiker

### Als Einstieg empfehlen wir

#### APERITIF

SEKT NATURE BRUT DOC  
Kaltern  
7,00

FRANCIACORTA DOCG  
Ferghettina Brut  
9,00

INGWER-ORANGEN SPRITZ  
Ingwer · Orange · Prosecco · Mineralwasser  
6,50

WALD APERITIF  
Hausgemachter Latschen-Rosmarin Sirup  
Schweppes Lemon · (Prosecco)  
Mineralwasser  
7,00

#### BIER

GUSTAHR HELLIS 0,33 l  
„Helles wie es sein soll“  
5,50

AUGUSTINER EDELSTOFF 0,33 l  
4,50

#### GIN

ALPEN GIN  
Gin Z44 · Fever Tree Mediterranean Tonic  
frische Beeren · schwarzer Pfeffer · Basilikum  
14,50

#### VORSPEISEN

Wildkräutersalate / Camembert / Kürbis / Schwarzbrot 19,20

Oktopus / Burrata / Tomate / Basilikumsorbet 18,90

Beef Steak Tartar / Senfeis / Butterbrioche 18,90

#### SUPPEN

Speckknödelsuppe 9,40

Kastaniencremesuppe / Pioppinipilze / Thymian 11,20

#### WARME VORSPEISEN

Cavatelli / Thunfisch / Tomate / Zucchini 18,20

Cabonara Ravioli / Erbsencreme / Eigelb 19,20

Risotto / Rote Bete / Ziegenfrischkäse / Basilikum 18,20

Fusilloni / Rindsragout "km 0" 17,80

#### HAUPTSPEISEN

Saiblingsfilet / grüne Bohne / Meerrettichschaum 27,40

Kalbswangele / Selleriepüree / Wintergemüse 28,40

Rindsfilet / Kräuterkruste / Ofengemüse 32,80

Lammkaree / Polentaknödel / Rahmwirsing 32,80

Wiener Schnitzel vom Schwein / Preiselbeere / Pommes Frites 21,40

#### BEILAGEN

Gemischter Salat 6,40

Pommes Frites 5,80

Wedges 6,60

Süßkartoffel 6,60

#### DESSERT

Himbeersüppchen / hausgemachtes Vanilleeis / Grand Manier Espuma 10,20

Sauerrahm Tarte / Karamell-Schokomousse / Preiselbeersorbet 11,20

Tiramisù / Pistaziencrumble / Himbeersorbet 10,20

Schokotörtchen / Passionsfruchtsorbet / eingelegte Waldfrüchte 10,20