

Soup / Soupe

S wabian festive soup	8
S oupe de fête souabe	
C ream of asparagus soup	9
V elouté d'asperges	
W ild garlic foam soup / sautéed prawns	12
V elouté à l'ail des bois / crevettes sautées	

Starter / Entre

S alad from the buffet	8,5
S alades du buffet	
L obster salad / Asparagus / Chilli mayonnaise / Wild garlic espuma	25
S alade de homard / Asperges / Mayonnaise au piment / Mousse à l'ail des ours	
“Buffalo Bill” burrata / wild herb salad / pistachio pesto / tomato chutney	18
«Büffel Bill» Buratta / Salade d'herbes sauvages / Pesto aux pistaches / Chutney de tomates	
B eef fillet carpaccio / truffle vinaigrette / bruschetta	19
C arpaccio de filet de boef / vinaigrette à la truffe / bruschetta	



Saisonal

F resh spear asparagus / Hollandaise sauce / new potatoes / Herb cakes	28
A sperges fraîches / sauce hollandaise / pommes de terre nouvelles / Galettes aux herbes	
with a slice of salmon	36
avec une tranche de saumon	
with corn-fed chicken breasts	36
avec des filets de poulet de maïs	
with Wiener Schnitzel	38
avec une escalope viennoise	

A little treat / Une petite gourmandise

S wabian Maultaschen / Braised beef cheeks / Small salad garnish / Potato salad	22
M aultaschen souabes / Joes de bœuf braisées / Petite garniture de salade / Salade de pommes de terre	

Meat / Viande

V eal cutlet with cream sauce / button mushrooms / cream sauce	large / grande portion	26
E scalope de veau à la crème / champignons de Paris / sauce à la crème	small / petite portion	23
S wabian onion roast / caramelized onions / sauerkraut		32
R ôti à l'oignon à la souabe / oignons fondants / choucroute		
R ib eye steak from 'Buffalo Bill' / sautéed beans / herb butter	approx. 250 g	38
S teak Rib Eye de « Büffel Bill » / haricots sautés / beurre aux herbes		



Die Manufaktur „Büffel Bill“ steht für :

- höchste Büffel Fleischqualität
- faire Aufzucht auch von männlichen Büffeln
- Freilandhaltung, Tierwohlverbesserung
- Nose-to Tail Prinzip = das gesamte Tier wird verwertet

Game dishes / Plats de gibier

V enison and roe deer ragout / cranberries / red wine pears	large / grande portion	28
R agoût de gibier de cerf et de chevreuil / airelles rouges / poires au vin rouge	small / petite portion	24
P ink roasted venison / morel cream sauce / red wine pear / almond broccoli	large / grande portion	38
F açon rôti rosé / sauce à la crème et aux morilles / poire au vin rouge / brocoli aux amandes	small / petite portion	34

CHEF'S CHOICE

Fish / Poisson

M onkfish medallions / Herb crust / Ratatouille vegetables	large / grande portion	37
M édailillon de lotte / chapeau d'herbes / ratatouille de légumes	small / petite portion	33
L inguine with prawns / fresh truffle / Parmesan foam sauce		35
L inguine aux crevettes / à la truffe fraîche / à la sauce mousse au parmesan		

Beilage zur Wahl / Supplément électoral :

- Hand-scraped spaetzle / spätzle faits à la main
- Potato noodles / Schupfnudeln
- Potato gratin / gratin de pommes de terre
- Linguine / linguine
- French fries / frites

Vegetarian / Végétarien

V egetable fritters / Ratatouille / Tomato pesto	vegan	24
B eignets de légumes / Ratatouille / Pesto de tomates		
L inguine with fresh truffles / Parmesan foam sauce		26
L inguine aux truffes fraîches / sauce mousseuse au parmesan		
W ild garlic risotto / grilled king oyster mushrooms		24
R isotto à l'ail des bois / pleurotes grillés		

...and for Dessert / et pour le dessert

C rème brûlée / raspberry sauce / fruit sorbet / chocolate mousse		12
C rème brûlée / coulis de framboises / sorbet aux fruits / mousse au chocolat		
C arrot cake / Avocado and mandarin ice cream		12
G âteau aux carottes / Glace à l'avocat et à la mandarine		
C hocolate tart / Williams pear sorbet / Orange espuma		12
T arte au chocolat / Sorbet aux poires Williams / Espuma à l'orange		