



**5 Elemente**  
DAS RESTAURANT DER SINNE  
IM SCHWEIZER WALD

LIEBE GÄSTE,

Unsere Karte ist unterteilt in die 5 Elemente. Heben Sie die Gesetze der Natur auf und stellen Sie sich nach Liebe und Lust Ihr Menü aus den Elementen zusammen.



HOLZ



FEUER



ERDE



WASSER



METALL

**SPEISEN**

# 5 ELEMENTE MENÜ

Zu Ihrem Menü servieren wir einen Gruß aus der Küche und eine süße Verabschiedung.  
Jeder Gang kann auch a la Carte bestellt werden.

**Zitronenhähnchen / Chermoula Sauce / Salzzitrone / Tomate & Zwiebel / Aioli / Focaccia**

12 €

2015 R & B Weisswein Cuvee, Bicking & Bicking, Pfalz



**Wassermelonen-Tomaten Gazpacho / Mini-Gemüse / Knoblauch / Limettencreme**

8 €

2016 "Mit Leichtigkeit" Rose, Georg Preisinger, Burgenland



**Limonen-Bandnudeln / Rahmige Limettensahne / Cherrytomaten & Zwiebellauch**

ZG 13 € HG 19 €

2017 A Capella, Michel Gassier, Rhone, Frankreich



**Thunfischsteak / Tomaten-Basilikum Salsa / Wildreis natur & gepoppt**

27 €

2019 Weißburgunder Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut



**Manchego / Apfel-Kerbel Sorbet / Tomaten Grissini und Chutney / Orangensenf**

11 €

2017 Vina Esmeralda Blanco, Miguel Torres, Catalunya, Spanien



**Weißes Schoko-Törtchen / Mousse / Biskuitboden / Basilikum / Himbeer-Espuma**

12 €

2016 Solaris Spätlese Radebeuler Johannisberg, Bio Weingut Hoflößnitz, Sachsen



## ALS MENÜ

Als 3 Gang (ohne Hähnchen, Pasta & Käse)

statt 47 € nur 39 €

Als 4 Gang (ohne Pasta & Käse)

statt 59 € nur 49 €

Als 5 Gang (ohne Pasta)

statt 70 € nur 59 €

Als 6 Gang

statt 83 € nur 69 €

0,1 l Weinempfehlung 3 Gang / 4 Gang / 5 Gang / 6 Gang

15 € / 20 € / 25 € / 30 €

# TRADITION TRIFFT MODERNE

Klassische Gerichte neu interpretiert

## VORSPEISEN

### Wildkräutersalat Schweizer Wald

Frisch gepflückte Wildkräuter, hausgemachte Brombeer-Vinaigrette und Gelee, Ziegenfrischkäse-Pralinen & Bresola

11 €



### Hausgebeizter Lachs

Dazu gegrillte Avocado, Erbse und Risolee-Kartoffel & Wasabi Creme

12 €



## SUPPEN

### Pikantes Tomatensüppchen

Vollreife Tomaten, dazu Joghurt und Orange als Mousse und Gel, Reduktion und Schaum

9 €



### Wilder Kräuterschaum

Schaumiges Süppchen aus frisch-gepflückten Kräuter, verfeinert mit Weißwein & saure Sahne

7 €



## HAUPTGANG Vegan

### Jede-Schicht-Lecker-Lasagne

Lasagne-Style: getrocknete Tomate / Paprika / rote Zwiebel / Spinat / Käseschmelz

21 €



## HAUPTGANG FISCH

### Der Klassiker

Gebrautes Kabeljau-Filet, dazu Dill Kartoffelbällchen, Tomate, Gurke & Paprika, Limettenschaum

24 €



### Lachs geht immer

Lachsfilet gegrillt, hausgemachte Avocado-Hollandaise, Zuckerschoten & tournierte Kartoffeln

26 €



# TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand

## HAUPTGANG FLEISCH

### Wiener Wald trifft Schweizer Wald

2 unserer hausgemachten Kalbsschnitzel mit lauwarmen Gemüse-Kartoffelsalat

29 €

### Rostocker „Speckrolle“

Schweinemedallions im Speckmantel, dazu Rahmchampignons & Bratkartoffeln

25 €

### Philly Cheese Steak

Ciabatta Brot / Dry Age Rumpsteak / gegarte Paprika und Zwiebel / Jalapeños / Cole Slow

29 €

wahlweise mit Blauschimmelsauce oder Cheddarsauce



Beste Dry-Aged Steaks - Mindestens 21 Tage im eigenen Dryager gereift

Wählen Sie Ihren Favoriten aus:

Rumpsteak 300g - 45 €

Entrecôte 300g - 45 €

T-Bone Steak 400g - 49 €

Zu jedem Steak servieren wir Ihnen zwei Beilagen und eine Sauce Ihrer Wahl:

- Steakhouse Pommes
- Ofenkartoffel mit Sour Crème
- Drillinge

- kleiner TRIHOTEL-Salat
- Speckbohnen

- Wildkräuterbutter
- Sauce Bernaise
- Grand-Jus

### Chateau Briand für 2 Personen

Doppeltes Rinderfilet 400g mit Sauce Bernaise, Drillingen und Schmorgemüse

75 €



# TRADITION TRIFFT MODERNE

Ursprüngliche Gerichte in modernem Gewand

---

## NACHSPEISEN

### Tarte Tatin

Apfeltarte nach alter, französischer Rezeptur mit Creme Fraiche, Karamellsauce und Vanilleeis

10 €



### Omelette Surprise

Fürst Pückler Art mit Waffelteig-Boden und Baiser, dazu am Tisch flambierte Früchte

14 €



## EIS

### Beerenstark

Joghurteis / Beerensorbet / Schokoeis / Cassisragout / Sahne

8 €

### Kaffee & Kuchen

Lemon Cheesecake Eis / Vanilleeis / Espresso Krokant Eis / Kuchenkrümel / Sahne

9 €

### Strawberry Colada

Kokos Eis / Erdbeereis / Passionsfruchtsorbet / eingelegte Ananas / Sahne

8 €

### Sorbet-Trilogie

Himbeer / Passionsfrucht / Zitrone

5 €