

menu

Dinner am Wilden Kaiser

21. März 2026

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Ziegenkäse | Geräucherter Lachs |
Kirschtomatensalat 22

SUPPE

Consommé | Profiteroles |
Wurzelgemüse | Schnittlauch 7

oder

 Topinambur-Cremesuppe | Croutons |
Bärlauchöl 7

ZWISCHENDURCH

Wildhasenrücken | Pignoli-Wirsing |
Topfen-Serviettenknödel |
Cranberry-Jus 22

oder

 Bärlauchknödel | Paprikacoulis |
Parmesan 14

HAUPTGANG

Seezunge Grenobler Art | Blattspinat |
Wilder Karfiol | Schlosserdäpfel 38

oder

Rinderfilet | Schmorgemüse |
Kräutersaitlinge |
Erdäpfel-Speck-Buchteln 38

oder

 Parmigiana | Rucola | Pinienkerne |
Balsamico 22

KÄSE

Internationale Käse
und frische Früchte vom Buffet 12

DESSERT vom Buffet

Red Velvet Cake | Frischkäse | Schokolade 14

oder

Erdbeere | Spargel | Bergamotte 12

*Für unsere kleinen Gäste gibt
es ein zauberhaftes Kindermenü*

Der Menüpreis beträgt € 70,00 pro Erwachsenen bzw. pro Kind ab 15 Jahren. Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch ein spezielles Menü, das auf Ihre Allergene abgestimmt ist. Wir können auch ein vegetarisches oder veganes Menü für Sie zubereiten. Sollten Sie dies wünschen geben Sie bitte bis 13.00 Uhr an der Rezeption Bescheid. Kleine Menüänderungen unter Vorbehalt!