

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Wachtel suprême
Safranmousse
Kronsbeeren
€ 19,75

Salzwassergarnele
Avocado
Cocktailsauce
€ 19,50

Variation
von hausgebeizter Lachsforelle
Wachtelei - Yuzu-Orangen-Gel
€ 19,-

Die Suppen

Aufgeschäumte Kerbelsuppe
gebratene Jacobsmuschel
€ 18,-

Rindsconsommé
gefüllte Spitzmorchel
€ 14,50

Fisch & Fleisch

Winterkabeljau
gefangen vor den Lofoten
Skreiloin
Dijon-Senfbuttersauce
junger Blattspinat
Schlosskartoffel
€ 38,-

Für 2 Pers. am Tisch tranchiert
Aromatisierter Hirschrücken
Kardamonjus - Burgunderbirne
Saitling - junger Kohlrabi
Löffelkrusteln
pro Pers. € 45,-

Ente aus dem Bayrischen
mit ihrer Soß'
Blaukraut
Kloß & Schattenmorellen
€ 39,-

Zürcher Geschnetzeltes
aus der Kalbsnuß geschnitten
Berner Rösti
Wildkräutersalat
€ 32,-



Couvert € 3,-

Verschenken Sie genußvolle Stunden
in unseren Georgia Augusta-Stuben

Gebhards Tradition

Für zwei Personen
Seezunge aus der Nordsee
Fanggewicht ab 1000g
in Nußbutter gebraten
pro Pers. ab € 44,-

Milchkalbsrücken
Morchelrahmsauce
Rosenkohlblätter
Kartoffelkrusteln
€ 42,-

Geschmorte Lammhaxe
Rosmarinsauce
Artischocken-Tomatengemüse
Kartoffel-Speck-Stampf
€ 38,-

Ein „Wiener“ vom Kalbsrücken
das Beste der Stadt
auf der Serviette serviert
Berner Rösti
Gurkensalat
€ 36,-

Herzhaftes
auf Grünkohl
Schalottenjus
Risoléekartoffel
€ 35,-

Vegetarisch
Flan
von Fingermöhren
Saitlingrisotto
Kräuterschaum
€ 26,50

Spanferkelbacke
gerauchte Altbiersauce
Schwarzwurzeln
Kartoffelmousseline
€ 36,-

Angus-Lendenstück
Sauce vom Gansleberparfait
Gewürzbohne
Annakartoffel
€ 48,-

Desserts

Crème brûlée
Mandelschaumsauce
€ 14,50

Sorbet
vom Gewürzappel
mit Prosecco
€ 15,-

Zweierlei
von der Valrhonasschokolade
mit marinierten Beeren
€ 15,60

Eine Kleinigkeit
Cappuccino
& Vanillerahmeis
€ 8,50



Inklusivpreise

*Wir freuen uns, dass Sie hier sind und, sollten Sie Allergiker-Informationen
über unser Speiseangebot benötigen, bitte fragen Sie danach.*