

**LA MAISON  
DU KILLESBERG**  
À LA CARTE

**HERZLICH  
WILLKOMMEN**

KOCHEN IST DIE KUNST  
JEDEN TAG NEUES ZU SCHAFFEN.  
MIT LEIDENSCHAFT SEINE  
5 SINNE ZU FÜHLEN UND  
ZU BEGEISTERN!

SVEN LACHER  
CHEF DE CUISINE

## VORSPEISEN

OYSRI AUSTER NR. 2 18  
3 STÜCK IRISCHE FELSENAUSTER IN TIGRE DE LECHE

ROMANASALAT VOM HOLZKOHLEGRILL 20  
GEFLÄMMER ROMANASALAT . BOHNEN . ONSENEI  
FRÜHLINGSKRÄUTER . BOHNENKRAUT-DRESSING

TOMATENGARTEN & BÜFFEL-MOZARELLA 22  
TOMATEN VOM BIOHOF FRINGS .  
CREMIGER BÜFFEL-MOZARELLA  
GEFLÄMMTE AVOCADO . GRÜNE OLIVEN-VINAIGRETTE

ELÄSSER SAIBLING & SPARGEL 24  
IN ROHRZUCKER GEFLÄMMTES FILET VOM SAIBLING .  
MARINIRTER SPARGEL . KRÄUTER AUS UNSEREM GARTEN .  
RADIESCHEN . SPARGEL-VELOUTÉ

### EMPFEHLUNG DAZU:

UNSER HAUSBROT - FÜR ZWEI 7.5  
SYLTER BROT – SAUERTEIG . BUTTER . HAUSGEMACHTER DIP .  
OLIVENÖL . MEERSALZ

## SUPPEN

HUMMERBISQUE 22  
HUMMERSUPPE . CROUSTILLIANT VON EDELFISCHEN . AIOLI

## VEGETARISCH

RISOTTO CARBONARA CARNAROLI RISOTTO AUS DEM PIEMONT . BLATTSPINAT 36 MONATE GEREIFTER PARMESAN . BIO-ONSENEI . PETERSILIENKRESSE	29
<i>ALS ZWISCHENGANG/VORSPEISENPORTION</i>	22

## FISCH

ROUGET BARBET IM GANZEN GEBACKENE FELSENROTBARBE – 400 GRAMM GEMÜSE Á LA NAGE . MANGOLD . CASHEW . BOUILLABAISE-FUMET	46
BOUILLABAISE VON MEERESFISCHEN PIMIENTOS DE PADRON . SAUCE ROUILLE . LIMETTEN-KARTOFFELN	42
<i>ALS ZWISCHENGANG/VORSPEISENPORTION</i>	34

## FLEISCH

ROSTBRATEN & PFIFFERLINGE ROASTBEEF VOM ANGUS RIND . SCHALOTTEN-SCHMELZE SAUTIERTE PFIFFERLINGE . G´SCHABTE SPÄTZLE MADEIRA-JUS	42
GEFÜLLTE KALBSBRUST IN KALBSAFT GESCHMORTE BRUT. MIT BRÄT UND SEMMELN GEFÜLLT . ERBSEN . MÖHREN SELLERIE . PFIFFERLINGE . SHERRYGLACE	44

## DESSERT

CITRUS & BEEREN 20  
MOUSSE VON DER BIO – ZITRONE ALS PRALINE  
IVOIRE SCHOKOLADE . BEEREN-CASSOULET VOM JAISERHOF  
HOLUNDERBLÜTEN-VINAIGRETTE

SCHOKOLADE & PASSIONSFRUCHT 20  
DOM VON DER WEISSEN SCHOKOLADE .  
GEFÜLLT MIT HIMBEEREN & MACADAMIA . VANILLE-GANACHE  
PASSIONSFRUCHT-SUD