SCHATTBUCH
Restaurant

MITTAGSKARTE 27.10. – 30.10.2026

Zu jedem Hauptgang erhalten Sie als Vorspeise wahlweise einen frischen Marktsalat oder unsere Tagessuppe.

DIENSTAG

Rinder-Parmigiana / Pommes

28 €

(A-B-D-E-M)

Zwiebelkuchen / Vogerl Salat

23 €

(A-B-D-E-L-M)

MITTWOCH

Schwarzfederhuhn Frikassee / Erbsen / Champignons / Reis / Romanesco

28 €

(A-D-E-M)

Gefüllte Riesenchampignons / Kartoffelpüree / Romanesco

23 €

(A-D-E-M)

DONNERSTAG

Saltimbocca vom Kalbsfilet / Gnocchi / Tomatenragout

28 €

(A-B-D-E-J-M)

Gnocchi / Tomatenragout / Büffelmozzarella

23 €

(A-B-D-E-M)

FREITAG

Lachsfilet / Soba-Nudeln / Wokgemüse / Ramen Brühe

28 €

(A-D-E-F-G-I-J-M)

Gebackene Aubergine / Soba-Nudeln / Wokgemüse / Ramen Brühe

23 €

(A-D-E-F-G-J-M)

Für den süßen Abschluss bieten wir Ihnen ein wechselndes Mittagsdessert an.

10 €

A LA CARTE MENÜ

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im Schattbuch willkommen zu heißen.
Die folgenden Gerichte können Sie à la carte genießen oder auch zusätzlich bestellen.
Lassen Sie sich von unseren saisonalen Qualitätsprodukten inspirieren.

Unser Menü ist klassisch gegliedert aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert

3 Gang Menü Ohne Suppe 80 €
4 Gang Menü 100 €
---
3 Gang Menü Ohne Suppe Vegetarisch 60 €
4 Gang Menü Vegetarisch 80 €

Ihr Küchenchef
Caio Benati



VORSPEISEN

ROMANA SALAT
Vegetarischer Ceasar Dressing / Traube / Eigelb / Brot
19 €
(A-B-D-E-M)

MAISCREMESUPPE
Räucheraal / Schnittlauch
22 € (Ohne Aal 19 €)
(D-E-I-M)

HAUPTGÄNGE

TAGLIARINI
Zwiebel / Bergkäse 25
€
(A-B-D-E-M)

WOLFSBARSCH
Alblinsen / Chicorée / Kräuter
43 €
(A-D-E-I-J-M)

BAVETTE
Kürbis / Kartoffel / Pilze / Pfeffer
45 €
(A-D-E-J-L-M)

DESSERT

BIRNE
Schokolade / Sauerrahm / Blütenpollen / Buchweizen
19 €
(A-B-D-M)

TASTING-MENÜ

SARDINE
Risina / Fenchel / Yuzu

(A-E-I-N)

42 €

AUBERGINE
Brot Miso / Haselnuss / Limette

(A-E-K)

34 €

TORTELLONI
Pilze / Schattbuch Pfefferkäse / Shiso

(A-B-D-E-M)

28 €

PIRARUCU
Kerbelknolle / Açaí / deutsches Tucupi

(A-D-E-J-M)

36 €

KANINCHEN
Pfifferlinge / Karotte / Rösti

(D-I-M)

52 €

GUAVE
Maracuja / Kiwi / Cashewnüsse

(B-D-K)

26 €

4-Gang 140 € / 5-Gang 150 € / 6-Gang 160 €

VEGI-MENÜ

PAPRIKA
Brioche / Basilikum

(A-B-D-E)

38 €

AUBERGINE
Brot Miso / Haselnuss / Limette

(A-E-K)

34 €

TORTELLONI
Pilze / Schattbuch Pfefferkäse / Shiso

(A-B-D-E-M)

28 €

OCHSENHERZ
Arturo Chiriboga „Blue Cheese“ / Gin

(D-E)

32 €

SELLERIE
Zwetschge / Zwiebel / Walnuss

(A-B-D-E-K-L-M)

42 €

YUZU
Vanille / brasilianischer Kaffee / Koshihikari

(B-D-K)

24 €

4-Gang 120 € / 5-Gang 130 € / 6-Gang 140 €

Mittags kann das Tasting-Menü nur bei Vorreservierung (24 Stunden) gewählt werden. Dienstags gibt es kein Tasting-Menü. Am Tag des Menüwechsels kann das Tasting-Menü erst abends offeriert werden.

Wir bitten um Verständnis, dass wir nicht auf sämtliche Allergene und Unverträglichkeiten eingehen können. Bitte informieren Sie uns bereits bei Ihrer Reservierung über bestehende Allergien oder Unverträglichkeiten. Anfragen am Tag Ihres Besuchs können wir aufgrund der erforderlichen Vorbereitung und organisatorischen Abläufe leider nicht immer berücksichtigen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Weinreise á 0,1l :

4-Gang – ab 49 € / 5-Gang – ab 59 € / 6-Gang – ab 69 € pro Person