

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 07.04. – 10.04.2026

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

DIENSTAG

Zwiebelrostbraten / Käsespätzle

28 €

(A-B-D-E-M)

Käsespätzle / Röstzwiebel

23 €

(A-B-D-E-M)

MITTWOCH

Königsberger Klopse / Petersiliekartoffeln

28 €

(A-B-D-E-M)

Ofenkartoffel / Rote Beete-Hüttenkäse / Salat

23 €

(D-E-M)

DONNERSTAG

Wiener Schnitzel / Kartoffel Vogerlsalat

28 €

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

Sellerieschnitzel / Kartoffel Vogerlsalat

23 €

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

FREITAG

Gefüllter Tintenfisch / Indisches Kichererbsen Curry

28 €

(D-E-I-J-M)

Indisches Kichererbsen Curry

23 €

(D-E-J-M)

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

10 €

A LA CARTE

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im Schattbuch willkommen zu heißen.
Die folgenden Gerichte können Sie einzelne genießen, gegen einen Gang aus dem Menü Ihrer Wahl tauschen oder auch zusätzlich bestellen.
Lassen Sie sich von unseren saisonalen Qualitätsprodukten inspirieren.

3 Gang Menü 87€ - 3 Gang Vegetarisch 67€
4 Gang Menü 99€ - 4 Gang Vegetarisch 89€

Ihr Küchenchef



BABYLEAF SALAT

Misato / Rote Bete / Buchenpilz / Granny Smith / Asiatisches Dressing

22 €

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

PASTINAKENSUPPE

Schwarzer Knoblauch / Kombu / Crème fraîche

21€

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

TRÜFFELNUDELN

Melanosporum Ragout / Trüffel Jus

Zwischengang 22 € Hauptgang 32 € Aufpreis Menü 15 €

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

RAVIOLI

Topinambur / Café / Vanille / Haselnuss

Zwischengang 20 € Hauptgang 30 € Aufpreis Menü 15 €

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

WILDFANG ZANDER

Beluga Linsen / Blumenkohl / Kapern / Karotten / Zitrone

Zwischengang 38 € Hauptgang 45 € Aufpreis Menü 15 €

(D-E-I-J-M)

HIRSCHRÜCKEN

Sellerie / Chicorée / Polenta / Preiselbeeren Jus

Zwischengang 40 € Hauptgang 48 € Aufpreis Menü 15 €

(D-E-J-L-M)

PASSIONSFRUCHT

Ingwer / Kokosnuss / Zitrone / Basilikum / Tonka / Rosa Pfeffer

19 €

(A-B-D-K)

MITTAGS KANN DAS TASTING MENÜ NUR BEI VORRESERVIERUNG
GEWÄHLT WERDEN - BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS.
DIENSTAGS GIBT ES KEIN TASTING MENÜ.

TASTING MENÜ

HIRAMASA KINGFISH

Erbsen / Radieschen / Granny Smith
Feta / Sauerampfer / Wasabi

42 €

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

AGNOLOTTI

Mangold / Ricotta / Liebstöckel
Kombu

38 €

(D-E-I-J-L-M)

WACHTEL CONSOMMÉ

Shiitake / Wilder Pak Choi / Schnittlauch
Fermentierte Chili

28 €

(A-D-E-J-M)

PAPAGEI FISH

Rhabarber / Spinat / Holunderblüte

32 €

(A-D-E-J-M)

JUVENIL FERKEL

Grenaille Kartoffel / Morchel / Bärlauch
Klee / Bordelaiser Sauce

52 €

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

MATCHA

Erdbeere / Shiso / Miso / Reis

26 €

(A-B-D-K)

VEGETARISCH

ERBSEN

Nocellara del Belice / Gurke / Mandeln
Kapuzinerkresse

38 €

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

AGNOLOTTI

Mangold / Ricotta / Liebstöckel
Kombu

34 €

(D-E-M)

MISO CONSOMMÉ

Shiitake / Pak Choi / Schnittlauch
Fermentierte Chili / Wakame / Veilchen

28 €

(A-D-E-J-M)

RHABARBER

Kohlrabi / Heu / Szechuan Pfeffer
Milch Molke Garum

32 €

(A-D-E-J-M)

POWERADE

Okra / Feige / Tapioka / Miso
Lustenauer Senf / Purple Curry

42 €

(D-E-J-L-M)

ZIEGENKÄSE

Sauerampfer / Rhabarber / Hibiskus
Schwarzer Knoblauch

24 €

(A-B-D-M)

4 Gänge 140 € / 5 Gänge 150 € / 6 Gänge 160 €

4 Gänge 120 € / 5 Gänge 130 € / 6 Gänge 140 €

Wir erlauben uns einen kleinen Aufpreis, wenn Sie Käse vom Wagen statt Dessert bestellen möchten.

Weinreise á 0,1l:

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