

ZUM APERITIF & FÜR DEN ERSTEN APPETIT

Fava (gelbe Erbsencreme)

Kapern | Amalfi Zitrone | junger Knoblauch | Focaccia
11 €

Bresaola

Pecorino Bruch | Taggiasca Oliven
19 €

Kalbskopf & St. Jakobsmuscheln

Schalottenvinaigrette | Estragon Crème fraîche
24 €

SUPPEN & VORSPEISEN

Pfifferlings-Velouté

Frischkäse Ravioli | Schnittlauch
13 €

Tomaten-Karottensuppe

Brioche Croûtons
13 €

Fenchel Carpaccio

Eingelegte Birne | Ziegenkäse | Taggiasca Oliven
18 €

Marinierte St. Jakobsmuschel

Koriander | Chili | rote Zwiebeln | Pomelo | Mandeln
23 €

Rindertatar

Kräuterseitlinge | Parmesan | Brunnenkressesalat
23 €

PIZZA „400“

Campania

Wildkräuterschinken | Fenchelsalami | Artischockenherzen | Parmesan
17 €

Terra di Bosco

Spanischer Herbsttrüffel | Schmand | Fior di Latte | Edelpilze
18 €

PASTA

Trüffel-Ravioli

Trüffelschaum | spanischer Herbsttrüffel | Blattspinat | Pinienkerne | Parmesan
26 €

Kartoffelgnocchi

Pesto Rosso | Waldpilze | junger Lauch | Datterini Tomaten
26 €

LEICHT, VITAMINREICH & VEGETARISCH

Caesar Salad

Romana Salatherzen | Thymian-Croûtons | Parmesan | Bio Ei
14.50 €

Riva-Bowl mit Falafelbällchen

Eblysalat | gepickelter Kürbis | geräucherter Tofu | Cashewkerne | Gurkensalat
18 €

UPGRADE YOUR SALAD

Gratinierter Ziegenkäse 8 €

Bresola Schinken 9.50 €

Label Rouge Maishähnchenbrust 12.50 €

Rinderfiletstreifen 14 €

AUS DEM WASSER

Seesaibling Omble Chevalier

Kräuter Beurre blanc | Kartoffel-Lauch-Gemüse
39 €

Bretonischer Seeteufel

Chorizo-Schaum | Bouchot-Muschel-Risotto | wilder Blumenkohl
43 €

Holländischer Baby Steinbutt für Zwei

Kräuter Beurre blanc | Safran-Risotto | Romanesco
46 € p.P.

VON DER WIESE

Rehkeule und Ravioli vom Gutshof Poltingen

Heller Pfefferschaum | Sellerie-Mousseline | Herbstgemüse | Totentrompeten
41 €

Dry Aged Salzwiesenlamm

Rücken & Ragout

Thymian-Salzzitronen-Jus | Bohnen-Cassoulet | Röstkartoffeln
44 €



BE PART OF OUR TEAM
VON SERVICE BIS KÜCHE VON EVENT BIS REZEPTION
MELDEN SIE SICH GERNE UNTER:
bewerbung@ketschauer-hof.com



GRILLED MEAT* VOM BIG GREEN EGG

US Bürgermeisterstück IBP

200 g | 42 €

Iberico Papada Bellota

Sous vide & gegrillt
Special Cut aus dem Schweinekinn
250 g | 45 €

Rinderfilet

Deutsches Dry Aged Beef
200 g | 47 € /// 300 g | 66 €

Hereford Rind Ribeye

Wet aged
200 g | 44 € /// 300 g | 61 €



ACCESSOIRES

5.20 €

Gurkensalat

Pflücksalat mit Joghurt-Zitronen-Vinaigrette

Bohnen-Cassoulet

Parmesan Polenta

Riva-Fries

PREMIUM

11.70 €

Trüffelpommes mit Parmesan

SAUCEN

3.90 €

Ahornsirup-Bacon-Butter

Sauce béarnaise

Sauce Café de Paris

Salsa Roja

* ALLE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT VOR DEM GRILLEN.

DESSERTS

Zitronensorbet

*Aufgegossen mit Rieslingsekt
des Weinguts Geh. Rat Dr. Bassermann-Jordan*

9 €

Tiramisu

Amalfi Zitrone | Himbeeren | Kakao

14 €

Lauwarme Portweifeigen

Pistazieneis | Lavendelhonig | Sabayone

14 €

Mille-feuille

Valrhona Guanaja Schokolade 70% | Traubenragout | Parfait

15 €

Französischer Rohmilchkäse

Tessiner Feigensenf | Früchtebrot

16 €

SORBET & EISCREME

Passionsfrucht

Ananas

Zitrone

pro Kugel

3.50 €

Haselnuss

Pistazie

Zartbitterschokolade

pro Kugel

3.50 €