



Herzlich willkommen in unserem Restaurant! Unsere Küche freut sich, Ihnen mit frischen, saisonalen Zutaten abwechslungsreiche Gerichte zu servieren. Besonderen Wert legen wir dabei auf Produkte aus unserer Region, die wir bewusst in unsere Zubereitung einfließen lassen.

Bitte informieren Sie uns über mögliche Nahrungsunverträglichkeiten oder Allergien – wir werden Ihre Gerichte entsprechend anpassen. Selbstverständlich möchten wir auch unsere vegetarischen Gäste kulinarisch verwöhnen. Teilen Sie uns einfach mit, wenn Sie auf Fisch und Fleisch verzichten. Wir schlagen Ihnen gerne Alternativen vor.

Lassen Sie es sich schmecken und genießen Sie die Zeit bei uns,

Ihre Familie Maraite

Welcome to our restaurant! Our kitchen is delighted to serve you a variety of dishes prepared with fresh, seasonal ingredients. We place great value on using regional products, which we consciously incorporate into our cuisine.

Please let us know about any food intolerances or allergies – we'll gladly tailor your dish to suit your needs. We also aim to provide our vegetarian guests with a delightful dining experience. If you don't eat meat or fish, feel free to mention it – we'll suggest suitable options with pleasure.

Enjoy your meal and your time with us!

Your Maraite family

Feinschmeckermenü

Gourmet Menu

Ziegenkäse, Chorizo, Yuzu

Goat cheese, chorizo, yuzu

Suppe von Gelber Bete und Kokos, graue Crevetten

Soup of golden beet and coconut, grey shrimp

Wachtel, Steinpilze, Trüffeljus

Quail, porcini mushrooms, truffle jus

Sorbet von Pflaume und Kardamon

Plum and cardamom sorbet

Filet vom Kalb, Schalottenjus, Mille-feuille von Kartoffeln, Blumenkohlvariation

Fillet of veal, shallot jus,
potato mille-feuille, cauliflower variation

Regionaler Käseteller, Trüffelhonig

Regional cheese platter, truffle honey

Kornflakes, Honig, Aprikose

Cornflakes, honey, apricot

7-Gang | 7 course 97,00 €

6-Gang (ohne Käseteller) | 6 course (without cheese platter) 89,00 €

4-Gang (ohne Käse, Suppe und Sorbet) | 4 course (without soup and sorbet) 81,00 €

Weißwein | White wine

Aimè, Gewürtztraminer 2024

44,00 €

Girilan, Alto Adige DOC, Italy

Rotwein | Red wine

Fass Nr.9, Vernatsch 2023

38,00 €

Girilan, Alto Adige DOC, Italy

Rotwein | Red wine

Hermitage Domaine des Tourettes 2011

144,00 €

Delas, Côtes du Rhône, France

30,00 €/ verre

Vorspeisen | starter

Fischconsommé, Scampi, Safran Fish consommé, scampi, saffron	16,00 €
Kalbscarpaccio, Crème von Pinienkernen, Ruccola Veal carpaccio, pine nut cream, arugula	26,00 €
Ziegenkäse, Chorizo, Yuzu Goat cheese, chorizo, yuzu	23,00 €
Wachtel, Steinpilze, Trüffeljus Quail, porcini mushrooms, truffle jus	28,00 €

Hauptgerichte | main dish

Filet vom Kalb, Schalottenjus, Mille-feuille von Kartoffeln, Blumenkohlvariation Fillet of veal, shallot jus, potato mille-feuille, cauliflower variation	45,00 €
Ente, Kirschsoße, Rübenvariation, Polenta Duck, cherry sauce, beet variation, polenta	40,00 €
Karottenlachs, Kartoffelrösti, Kräutercrème, Salat Carrot "salmon", potato rösti, herb cream, salad	32,00 €
Seezunge nach Müllerinnen Art, Salat, Kartoffelpürée Sole fillet à la meunière, salad, mashes potatoes	58,00 €
Unser Klassiker für 2 Personen: Saftiges Chateaubriand an Béarnaise mit Fritten und jeder Menge Marktgemüse Our classic for 2 people: Juicy Chateaubriand with béarnaise, chips and lots of market vegetables	96,00 €

Dessert | dessert

Brombeere, Schokolade, Pekanuss Blackberry, chocolate, pecan	14,00 €
Kornlakes, Honig, Aprikose Cornflakes, honey, apricot	15,00 €
Regionaler Käseteller, Trüffelhonig, hausgemachtes Nussbrot Regional cheese platter, truffle honey, homemade nut bread	17,00 €