

Vorspeisen - Starters

Terrine von der Gänsestopfleber mit eingelegtem Kürbis und Orangen an warmem Brioche <i>Terrine of goose liver with marinated pumpkin and orange on warm brioche</i>	18,00 €
Königskrabbe, Thunfisch und Scampi-Korianderröllchen auf Mango-Frühlingslauch und Wiesenkräutern <i>King crab, tuna and prawn rolls on mango spring onion and wild herbs</i>	16,00 €
Mild geräucherter Ikarimi-Lachs auf Guacamole mit marinierter Thai-Mango <i>Smoked Ikarimi salmon on guacamole with marinated Thai mango</i>	14,50 €
Roh mariniertes Kalbsfilet mit Tobbiko-Gold Rogen Wachtelei und Wiesenkräutern <i>Raw marinated veal fillet with Tobbiko gold quail egg and wild herbs</i>	12,00 €

Suppen - Soups

Kürbisschaumsüppchen mit Piment d'espelette und Carabineros <i>Pumpkin cream soup with Piment d'espelette and prawn</i>	12,00 €
Entenconsommé mit Waldpilzttasche und Thymian <i>Duck consommé with wild mushroom pocket and thyme</i>	9,50 €
Tafelspitzbrühe mit Grieß- und Schnittlauchnockerl <i>Beef consommé with semolina and chives quenelles</i>	8,00 €

Zwischengericht - Entrée chaude

Gebratene Gänsestopfleber auf Selleriepüree mit glasierten Quitten <i>Fried goose liver on celery puree with glazed quince</i>	21,00 €
Gratinierte Meeresfrüchte mit Oliven-Spaghettini in der Pilgermuschel <i>Gratinated seafood with olive spaghetti in pilgrim mussel</i>	16,00 €

Vegetarisch - Vegetarian

Fontina Käse überbackene Grenaille-Kartoffeln mit Pfifferlingen, Tomaten und Wiesenkräutersalat <i>Potatoes gratinated with Fontina cheese with wild mushrooms, tomatoes and wild herb salad</i>	16,00 €
Risotto mit Kürbis, Ziegenkäse und 25 Jahre altem Balsamico <i>Risotto with pumpkin, goat cheese and 25 years old balsamico</i>	15,00 €

Le MERIDIEN

Fisch - Fish

Steinbutt aus Wildfang unter der Kürbis-Maulbeerhaube mit Trüffeljus und geschnippelten Speckbohnen <i>Wild caught turbot in pumpkin-mulberry coat with truffle sauce and snipped bacon beans</i>	30,00 €
Bretonische Meerbarbe im Ganzen gefüllt auf Pinienkern-Nudelrisotto im Lauchsud <i>Breton red mulle, stuffed in one piece on pine nuts pasta-risotto in leek brew</i>	27,00 €
Kross gebratene Dorade auf Artischocken mit Pesto und Oliven-Bonbon <i>Crispy fried gilthead on artichokes with pesto and olive candy</i>	26,00 €
Filet vom Huchen im Pio Pini Crêpemantel auf Blattspinat und zweierlei gerösteter Blumenkohl <i>Fillet of danube salmon in pio pini crêpe on leaf spinach and roasted cauliflower</i>	25,00 €

Fleisch - Meat

Medaillon vom Kalbsrücken mit Trüffeljus auf geröstetem Schwarzwurzelgemüse und Maccairekartoffeln <i>Medallion of veal saddle with truffle sauce on roasted salsify and maccaire potatoes</i>	30,00 €
Bayerisches Rehmedaillon in Limonen-Wacholder-Aromaten mit kandiertem Rohtkohl und abgeschmälztem Haselnußknödel <i>Bavarian venison medallion in lime juniper flavours with candied red cabbage and hazelnut dumpling</i>	28,00 €
Filet vom Simmentaler Rind auf Rahm-Schinkenwirsing und gefüllten Shii-Thake Pilzen <i>Fillet of Swiss beef on creamed ham savoy cabbage and filled shii thake mushrooms</i>	28,00 €
Lamm mit Kaffir-Limonenbutter auf Artischocken und gefüllten Mini-Paprika <i>Lamb with kaffir butter on artichokes and filled mini peppers</i>	28,00 €
Rosa gebratene Mieral-Ente auf Speck-Rosenkohl-Mousseline und Entenstopfleberravioli <i>Fried Mieral duck on bacon Brussels sprouts mousseline and duck liver ravioli</i>	26,00 €

Le **MERIDIEN**

Dessert - Dessert

„Le Meridien“ Degustationsteller <i>“Le Meridien” degustation</i>	12,00 €
Variation von der Quitte <i>Variation of quince</i>	10,00 €
Mocca Pralinenmousse mit Rotweinsorbet <i>Mocca praline mousse with red wine sorbet</i>	9,00 €
Kürbiskernparfait mit Honigmousse <i>Pumpkin seed parfait with honey mousse</i>	8,50 €
Maronen Palatschinken mit Kirschwasser Panna cotta und Vanilleeis <i>Marron chestnut pancake with kirschwasser panna cotta and vanilla ice cream</i>	8,50 €
Auswahl an internationalem Käse vom Tölzer Kasladen <i>Selection of International cheese from “Tölzer Kasladen”</i>	13,00 €

Le MERIDIEN