

## Menü

Gebeizter Eismeersaibling . Fenchel . Apfel . Dill

\*\*\*\*\*

Skrei . Tom Kha Gai . Physalis

\*\*\*\*\*

3erlei Karfiol . Alpenkaviar

\*\*\*\*\*

Lammrücken . Spargel . Nußbutter-Hollandaise

\*\*\*\*\*

Fondant au chocolat . Kokos . Cassis

4 Gänge ohne Skrei 90

5 Gänge 105

Weinbegleitung 4 Gläser 36

Weinbegleitung 5 Gläser 45

Gedeck

Krustenbrot . Limettenbutter

Wollschweinspeck . Fleur de sel . Veronelli Olivenöl

4.50

## À la carte

### Vorspeisen

|  |    |
|--|----|
| Alpenkaviar 30 Gramm . Sauerrahm . Blinis  | 75 |
| Beef Tatar . Pommery – Senfcreme . Schalotten  | 21 |
| Geflämmtter Spargel . Miso . Orange . Haselnuss                                      | 21 |
| Radicchio Salat . Rote Rübe . Aberseer-Schaffrischkäse .<br>Karamellisierte Walnüsse | 18 |

### Suppen und Zwischengerichte

|   |    |
|---|----|
| Rinderconsommé . Kaspessknödel . Sherry   | 10 |
| Karotte . Ingwer . Jakobsmuschel          | 15 |
| Gebratene Gänseleber . Himbeer . Sellerie | 28 |

### Hauptspeisen

|  |    |
|--|----|
| Agnolotti . Trüffel . junger Spinat                  | 31 |
| Beiried . Tomaten Fregola . Oliven . wilder Brokkoli | 41 |
| Sesaibling . Rahmkohlrabi . Bärlauch-Schupfnudeln    | 38 |
| Wiener Schnitzel . Rahmgurken . Erdäpfel Preiselbeer | 31 |
| Hummer . Tagliolini . Erbse                          | 49 |

### Dessert

|   |    |
|---|----|
| Topfenschmarren . Rhabarber . Bourbon-Vanille-Eis | 16 |
| Sauerrahmeis . Erdbeeren . 30jähriger Balsamico   | 9  |
| Zitronensorbet                                    | 5  |