

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 . 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 |