

Menü

Gebeizter Eismeersaibling . Fenchel . Apfel . Dill

Skrei . Tom Kha Gai . Physalis

3erlei Karfiol . Alpenkaviar

Kalbsbackerl . 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 . Kaspressknödel . Sherry 10
Karotte . Ingwer . Jakobsmuschel 15
Gebratene Gänseleber . Himbeer . Sellerie 28

Hauptspeisen

Agnolotti . Trüffel . junger Spinat 31
Beiried . Tomaten Fregola . Oliven . wilder Brokkoli 41
Seesaibling . Riesling-Risotto. 2erlei Spargel . 38
Wiener Schnitzel . Rahmgurken . Erdäpfel Preiselbeer 31
Hummer . Tagliolini . Erbse 49

Dessert

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