

## Menü

Gebeizter Eismeersaibling . Fenchel . Apfel . Dill

\*\*\*\*\*

Skrei . Tom Kha Gai . Physalis

\*\*\*\*\*

Topinambur . Kohl . Trüffel . Ei.

\*\*\*\*\*

Short Rib . Spargel . Nußbutter-Hollandaise

\*\*\*\*\*

Fondant au chocolat . Kokos . Cassis

4 Gänge ohne Skrei 85

5 Gänge 105

Weinbegleitung 4 Gläser 36

Weinbegleitung 5 Gläser 45

Gedeck

Krustenbrot, Orangenbutter

Wollschweinspeck, Fleur de sel, Veronelli Olivenöl

4.50

## À la carte

### Vorspeisen

- Alpenkaviar 30 Gramm . Sauerrahm . Blinis 75  
Beef Tatar . Pommery – Senfcreme . Schalotten 21  
Geräucherte Entenbrust . Granatapfel . Miso  
Rettich . Cottage Cheese 21  
Radicchio Salat . Rote Rübe . Aberseer-Schaffrischkäse .  
Karamellisierte Walnüsse 18

### Suppen und Zwischengerichte

- Rinderconsommé . Kaspressknödel . Sherry 10  
Karotte . Ingwer . Jakobsmuschel 15  
Gebratene Gänseleber . Rhabarber . Sellerie 28

### Hauptspeisen

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

### Dessert

- Topfenschmarren . Quitte . Bourbon-Vanille-Eis 16  
Sauerrahmeis . Hollerkoch . Waldhonig 9  
Zitronensorbet 5