



SOMMER

€ 129,00 | 4 GÄNGE

AMUSE BOUCHE

Pochiertes Wachtelei | Kartoffel Schaum | Spinatcreme | Speck
Römersalat | Himbeere | Foie Gras | Haselnuss
"Tea Pie" | "Genussbunker" Käse | Feigen chutney | "Schüttelbrot"
Panzerotto | Wagyu Zunge | Meerrettich
Brioche | Sardinen | Avocado | Fenchel

BROT & BUTTER

Karottenaufstrich | Sesam
Bauernbutter „Chi prä“ | Buttermilch | Schnittlauch
Leinsamen-Dinkelbrot
Grissini | Anis- Roggen Airbaguette
Geräucherte Wagyu Wurst

SAIBLING

Saibling lkeyime | Kohlrabi | Rüben von unserem Garten | Dill | Saiblings Kaviar

TORTELLI

Büffel Ricotta | Rote Garnele | Gemüsefond | Basilikum Öl
Carpaccio

BIO - HUHN

Keulenröllchen | Steinpilz Mayonnaise
Hühnerbrust mit Thymian | Lardo | Frühlingszwiebel | Aprikose | Mais | Lauch
Geflügel Essenz

STRUDEL

Mandel Mousse | Mandelstreusel | Wild Fenchelcreme
Grüner Apfel Fond | Apfel Sorbet | Estragon Öl

PETIT FOURS

WINE EXPERIENCE | € 89,00
WINE EXPERIENCE ANALCOLICA | € 60,00

CHEF'S CHOICE

€ 155,00 | 5 GÄNGE

AMUSE BOUCHE

Pochiertes Wachtelei | Kartoffel Schaum | Spinatcreme | Speck
Römersalat | Himbeere | Foie Gras | Haselnuss
"Tea Pie" | "Genussbunker" Käse | Feigen chutney | "Schüttelbrot"
Panzerotto | Wagyu Zunge | Meerrettich
Brioche | Sardinen | Avocado | Fenchel

BROT & BUTTER

Karottenaufstrich | Sesam
Bauernbutter „Chi prá" | Buttermilch | Schnittlauch
Leinsamen-Dinkelbrot
Grissini | Anis- Roggen Arbaguette
Geräucherte Wagyu Wurst

BALFEGÓ THUNFISCH

Gurke | Grün Apfel | Zedercreme
Biologisches Ei | Wasabi | Piccadilly Essenz

LOBSTER

Cannellini Bohne | Steinoil Brühe | Fichte Rauch |
Fichte Honig | Date Tomate | Quinoa | Tartare | Chili | Porcini Pilz Mayonnaise

SELLERIE UND SHIITAKE

Sellerie Pariser Art | Selleriefond | Confiierter Sellerie
Karamelisierter Sellerie | Shiitake from Kirnighof | Leinöl

WAGYU SÜDTIROL

Bergkartoffel Millefeuille | Knochenmark | Grammeln | Roter Zwiebel | Blumenkohl
Rosa gebratenes | Wilder Brokkoli | Mandelcreme | Langer Pfeffer
Lagrein-Weinsauce und Schalotten
Wagyu-Essenz

GERSTE UND ROTFICHTE

Gerstenmousse | Gepuffte Gerste | Rotfichten-Sorbet
Bockshorn-Crumble | Wacholder

PETIT FOURS

WINE EXPERIENCE | € 110,00

WINE EXPERIENCE ANALCOLICA | € 70,00