

PORCINO

RISTORANTE



Chef Marco Verginer

W I N T E R

€ 105,00 | 4 GÄNGE

APERITIFHÄPPCHEN

Rösti | Räucheraal | Sauerrahm | Bio-Eigelb
Tartelletta | Entenkeule | Rote Beete | Shiitake
Cannolo | Foie Gras | Haselnuss
Rote Linsenschaumsuppe | Scampo | Taggiasca Olive
Porcino | Meerrettich
Wachtelei | Saibling | Tropea-Zwiebel | Kartoffelschaum
II

AMOUSE BOUCHE

BROT & BUTTER

Frischkäse | Specköl
Bauernbutter
Olivenöl „Primo“
Dinkelbrot
Grissini
Polentachips

JAKOBSMUSCHEL

Artischocken | Bauchspeck | Kantabrische Sardellen-Dressing
Jakobsmuschel-Carpaccio | Minze | Fermentierter Knoblauch | Limette
34

RISOTTO ZACCARIA "DRY AGED"

Latschenkiefer | Zitrusfrüchte-Ricotta | Orange | Brot "Puccia"
Reischips | Ricottacreme | Orange | Latschenkieferhonig | Wildreis
23

HEIMISCHER REHRÜCKEN

Kräuterseillinge „Kirnig Hof“ | Topinambur | Konfiertes Apfel
Zitronenthymian | Kakao-Kaffeekruste
Wild "Tortellini in Brodo"
Carpaccio
37

PRE DESSERT

BAUERNJOGURT-CREME

Zitronenverbene | Erdbeeren | Oliven
19

PRALINEN

W I N E E X P E R I E N C E | € 79,00

CHEF'S CHOICE

€ 139,00 | 5 GÄNGE

APERITIFHÄPPCHEN

Rösti | Räucheraal | Sauerrahm | Bio-Eigelb
Tartelletta | Entenkeule | Rote Beete | Shiitake
Cannolo | Foie Gras | Haselnuss
Rote Linsenschaumsuppe | Scampo | Taggiasca Olive
Porcino | Meerrettich
Wachtelei | Saibling | Tropea-Zwiebel | Kartoffelschaum
II

AMOUSE BOUCHE

BROT & BUTTER

Frischkäse | Specköl
Bauernbutter
Olivenöl „Primo“
Dinkelbrot
Grissini
Polentachips

TONNO BALFEGÒ

Karottenfond | Puntarelle | Ingwer | Dill | Avocado
32

HUMMER

Cannellini Bohnen | Steinpilzen Fond | Fichtenrauch |
Fichten Honig | Dattel Tomaten
Hummer | Chili | Spitzkraut
34

TORTELLI MIT WEIBEM ALBA TRÜFFEL

Käse vom Genussbunker | Graubrot | Bio-Eigelb | Minispinat
37

WAGYU

Knollensellerie | Sellerie Jus | Petersilie
Geschmorte Wagyuschulter | Sellerie Espuma | Orange
Wagyu Essenz mit Aromen
45

PREDESSERT

KÜRBIS & KASTANIEN

Marinierte Kürbis | Zartbitterschokolade | Karamellisierte Kastanien | Kastanieneis | Earl Grey Fond
19

PRALINEN

WINE EXPERIENCE | € 106,00