



Die Küchenbrigade

Simone P.
Aliaksandr H.
Federico L.
Lorenzo B.
Filippo B.
Filippo D.
Paula F.
Kalash C.

Die Servicebrigade

Thomas P.
Giosuè F.
Francesca D.
Sofia D.N.

Chef
Marco Verginer

Maître und Sommelier
Michaela Mair

MICHELIN



W I N T E R

€ 135,00 | 3 GÄNGE

AMUSE BOUCHE

Cracker | Geräucherter Saibling | Dill-Crème fraîche | Saiblingskaviar
Panzerotto | Amatriciana | Basilikum | Hausgeräucherter-Speck
Strauben | Tintenfisch | Zitrone | Erbsen
Tartlet | Rote Beete | Käse vom „Genussbunker“ | Birne
Brioche | Pulled Wagyu | Shiitake

BROT & BUTTER

Karottencreme | Sesam
Bauernbutter „Chi prá“ | Buttermilch | Schnittlauch
Dinkelbrot mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen
Anis-Roggen-Airbaguette
Geräucherte Wagyu-Wurst
Grissini

JAKOBSMUSCHEL

Topinambur | Orangencreme | Thymian | Guanciaie
Muschel-Topinamburschaum

ALPENREH

Tartare
Rehrücken | Kürbis | Pistazien | Kaffee | Sichuan-Pfeffer
Wildessenz

ROTE BETE & HIMERBEEREN

Haselnusscreme | Rote-Bete-Fond mit Zitronengras
Himbeersorbet | Himbeermousse | Crème fraîche

PETIT FOURS

Zusätzlicher Gang

TORTELLI

Käse vom „Genussbunker“ | Geröstetes Mehl | Babyspinat
Champagnerschaum | Edler schwarzer Trüffel
+ €30

INTERNATIONALE KÄSE AUSWAHL

+ €21

WINE EXPERIENCE € 80,00 | ALKOHOLFREI € 65,00

(Das Degustationsmenü wird ausschließlich für den gesamten Tisch serviert)

CHEF'S CHOICE

€ 175,00 | 5 GÄNGE

AMUSE BOUCHE

Cracker | Geräucherter Saibling | Dill-Crème fraîche | Saiblingskaviar
Panzerotto | Amatriciana | Basilikum | Hausgeräucherter-Speck
Strauben | Tintenfisch | Zitrone | Erbsen
Tartlet | Rote Beete | Käse vom „Genussbunker“ | Birne
Brioche | Pulled Wagyu | Shiitake

BROT & BUTTER

Karottencreme | Sesam
Bauernbutter „Chi prá“ | Buttermilch | Schnittlauch
Dinkelbrot mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen
Anis-Roggen-Airbaguette
Geräucherte Wagyu-Wurst
Grissini

GELBFLOSSENMAKRELE

Lauch | Zitronencreme
Beluga-Kaviar | Schnittlauchöl

HUMMER

Cannellini-Bohnen | Steinpilz-Fond | Fichtenrauch
Fichtenhonig | Dattel-Tomaten | Quinoa
Tatar | Chili | Steinpilz-Mayonnaise

SELLERIE & STEINPILZ

Sellerie Pariser Art | Selleriefond | Confiertes Sellerie
Karamellisierte Sellerie | Steinpilze | Leinöl

WAGYU SÜDTIROL

Carpaccio & Short Rib | Fermentierter Knoblauch | Süß-saure Artischocken | Rote Zwiebel
Rinderfilet | Artischocke | Geräucherte Artischockencreme | Bergkartoffeln | Langer Pfeffer
Lagrein-Wein-Sauce mit Roter Zwiebel
Wagyu-Essenz

KÜRBIS & KASTANIEN

Marinierter Kürbis | Karamellierte Kastanien | Kastanieneis | Orangen-Sternanis-Fond

PETIT FOURS

Zusätzlicher Gang

INTERNATIONALE KÄSE AUSWAHL

+ €21

WINE EXPERIENCE € 129,00 | ALKOHOLFREI € 90,00

(Das Degustationsmenü wird ausschließlich für den gesamten Tisch serviert)