



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



VEGETARISCHES MENÜ

€ 155,00 | 5 GÄNGE

AMUSE BOUCHE

Bio-Eigelb | Kartoffelschaum | Parmigiano Reggiano | Schwarzer Trüffel
Weizen cracker | Gurken | Sauerrahm | Kräuter
Tartlet | Rote Beete | Käse aus dem Genussbunker | Birne
Briochebrot | Steinpilze | Majoran

BROT & BUTTER

Karottencreme | Sesamsamen
Bauernbutter „Chi prä“ | Buttermilch | Schnittlauch
Dinkelbrot mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen
Dill-Roggen-Airbaguette
Grissini

KAROTTE

Konfitierte Karotten | Karotten-Tatar
Tonburi-Gemüse kaviar | Kerbelöl

TORTELLI

Büffelricotta | Gemüsefond | Datterini-Tomaten
Basilikum | Natives Olivenöl | Chili

SELLERIE & STEINPILZ

Pariser Sellerie | Selleriesauce | Sellerie-Confit
Karamellierter Sellerie | Steinpilze | Leinöl

SALAT

Gegrillter Salat | Pinienkern- und kandierte Zitronen-Pesto
Vollkorn-Senfschaum

ROTE BETE & HIMERBEEREN

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

PETIT FOURS