

Menü - Wintergemüse

Karotte

Pistazienpastrami | geräucherte Molke

Carrot, pistachio-pastrami, smoked whey

Rosenkohlschaum

Sardine | Bacon

Cream of Brussels sprouts, sardine, bacon

Topinambur

Skrei | Aquarello Risotto | Walnuß | Birne

Jerusalem artichokes, cod fish, risotto, walnut, pear

Selleriesorbet

Mango

Sorbet of celery with mango

Kerbelknolle

Hirsch | Petersilie | Lardo

oxidierter Champignon

Chervil tuber, venison, parsley, lardo, black Mushrooms

Castelfranco

Burrata | Trüffel | Feige

Radicchio, buratta, truffle, coward

Rote Bete

weiße Schokolade | Blutorange

Beetroot, white chocolate, blood orange

| | Menüpreis | inkl. Weinbegleitung | |
|---------|-----------|----------------------|--|
| 3 Gänge | 51 Euro | 69 Euro | Rosenkohlschaum Kerbelknolle <i>oder</i> Topinambur Rote Bete |
| 4 Gänge | 66 Euro | 89 Euro | Rosenkohlschaum Kerbelknolle Topinambur Rote Bete |
| 5 Gänge | 79 Euro | 108 Euro | Karotte Rosenkohlschaum Kerbelknolle Topinambur Rote Bete Sternanis |
| 7 Gänge | 98 Euro | 133 Euro | |

Vorspeisen / Starters Euro

Forelle | Granny Smith Apfel | Gurke | Sauerrahm 16
Trout, granny smith apple, cucumber, sour cream

Karotte | Pistazienpastrami | geräucherte Molke 17
Carrot, pistachio-pastrami, smoked whey

Thunfischsashimi | Ente | Roibusch | Aubergine 17
Tuna sashimi, duck, rooibos tea, aubergine

Castelfranco | Burrata | Trüffel | Feigen 18
Radicchio, buratta, truffle, caward

Suppe Euro

Rosenkohlschaum | Sardine | Bacon 11
Cream of Brussels sprouts, sardine, bacon

Kalbsschwanz | Hibiskus | Briestorteloni 12
Essence of veal, hibiscus, bries tortellini

Zwischengerichte

Gänseleberraviolo | Blattspinat 15
Trüffelvinaigrette
Foie gras ravioli, spinach, truffle vinaigrette

Vacherin Mont-d'Or | Cranberries | Rosenkohl 14
Haferflockentarte als Hauptgericht 21
Porridge tarte, cranberry, brussel sprout, Vacherin Mont-d'Or

Selleriesorbet | Mango 8
Celery sorbet, mango

Küchenzeiten: 12-14 Uhr und 18-22 Uhr
Küchenchef: Christian Hempfe
Restaurantleiter & Sommelier: Andreas von Mach

Hauptgänge | Main dishes

Euro

| | |
|---|----|
| Skrei Topinambur Aquarello-Risotto Walnuß Birne <i>Cod fish, Jerusalem artichokes, black risotto, walnut, pear</i> | 29 |
| Heilbutt Avokado Pinienkerne Ziegenkäse Gateau Quinoa <i>Halibut, avocado, pine nuts, goat Cheese, quinoa</i> | 31 |
| Stubenküken Rosensaitlinge Romanasalat Korianderfritter <i>Spring chicken, mushrooms, Romaine lettuce, coriander</i> | 29 |
| Hirsch Kerbelknolle Petersilie Lardo Champignon <i>Venison, parsley, chervil tuber, lardo, black Mushrooms</i> | 31 |
| U.S. Weiderind Lauch fermentierter Knoblauch Anna belle Kartoffel <i>US beef, leek, black garlic, anna belle potato</i> | 32 |

Dessert / Desserts

Euro

| | |
|---|----|
| Blutorange weiße Schokolade Rote Bete <i>White chocolate, blood orange, Beetroot</i> | 14 |
| Litschi Vanille Erdmandelmilch <i>Litchi, vanilla, nutsedge</i> | 14 |
| Single Malt Erdnuß Karamell Caraibe Schokolade <i>Whiskey, peanut, caramel, dark chocolate</i> | 14 |
| Käse vom Wagen Affineur Hansi Baumgartner Südtirol <i>A selection of cheeses from affineur Hansi Baumgartner from South Tyrol</i> | 15 |