

ZUERST | ANTIPASTI

Kalbsbries . Topinambur . Molke . Heu
Animelle . topinambur . siero . fieno
14,50

Wildkräutersalat . Büffelmozzarella . geschmorte Datterini . Balsamicodressing
Insalate d`erbe . mozzarella di bufala . datterini . dressing di aceto balsamico
11,00

Kwellsaibling . fermentiertes Blaukraut . Yuzu . Passionfrucht
Salmerino di Kwell . crauti rossi fermentati . yuzu . maracuja
13,50

SUPPE | ZUPPE

Karotten – Ingwer - Cremesuppe
Vellutata di carote e zenzero
9,50

DAZWISCHEN | PRIMI PIATTI

Hanfravioli . Stracchino . Junglauch . Hanfsamen
Ravioli di canapa . stracchino . porro . semi di canapa
12,50

Risotto vialone nano . Kräuter . Sauerrahm . Wachtelbrust
Risotto vialone nano . erbe . panna agra . petto di quaglia
15,00

Tagliatelle . schottischer Räucherlachs . Zucchini . Tasmanischer Pfeffer
Tagliatelle . salmone affumicato norvegese . zucchini . pepe della Tasmania
13,50

HAUPTSPEISEN | SECONDI

Flat Iron Steak . Pak Choy . Petersilienwurzel . Kräuterseitlinge
Flat iron steak . pak choy . radice di prezzemolo . cardoncello
22,50

Entenbrust „Label Rouge“ . Sellerie . Apfel . Schwarzbrot . Romanesco
Petto d`anatra „Label Rouge“ . sedano . mela . pane nero . romanesco
24,50

Wolfsbarsch . Gazpacho Sud . La Ratte . Oliven . mediteranes Gemüse
Branzino . essenza di gazpacho . patate la ratte . olive . verdure mediterranee
22,00

T-Bone Steak . Kartoffeln . kleiner Kräutersalat . Kräuterbutter . Salsa verde
T-Bone Steak . patate . insalatina alle erbe . burro alle erbe . salsa verde
62,00 € (für zwei Personen – per due persone)

DESSERT

Dunkle und weiße Schokolade „Vahlrona“ . Mango . Himbeeren
Cioccolata fondente e bianca „Vahlrona“ . mango . lampone
8,50

Zitronensorbet . Basilikum . Holunder
Sorbetto al limone . basilico . fiore di sambuco
6,50

Anannas . Kokosnuss . Minze . Getreide
Anannas . noce di cocco . menta . cereali
9,50

Käsevariation von Hansi Baumgartner “Degust“
Variazione di formaggi di Hansi Baumgartner “Degust”
12,00