

ZUERST I ANTIPASTI

Rindstartar . Miso . Tomate . Pitabrot
Tartar di manzo . miso . pomodoro . pane pita
21,50

Lattuga . Sauerrahm . Kartoffel . Buchweizen
Lattuga . panna agra . patate . grano saraceno
14,50

DAZWISCHEN I PRIMI PIATTI

Risotto . Scampi . Basilikum . Burrata
Risotto . Scampi . Basilico . Burrata
21,00

Cavatelli . Vongole . Bottarga . Aioli
Cavatelli . Vongole . Bottarga . Aioli
19,00

HAUPTSPEISEN I SECONDI

Rindsfilet . Topinambur . Spinat . Trüffel
Filetto di manzo . topinambur . spinaci . tartufo
32,00

Wolfsbarschfilet . Safran . Rote Beete . Cime di rapa
Branzino . zafferano . barbabietola . cime di rapa
29,00

DEGUSTATIONSMENÜ I MENU DEGUSTAZIONE

Entrée
Entrée

Saibling . Kürbis x3 . Joghurt
Salmerino . zucca x3 . yogurt

Wildravioli . Steinpilze . Steinpilz Tee . Grantn . Schüttelbrot °
Ravioli di selvaggina . porcini . tè di porcini . mirtilli . "Schüttelbrot" °

Wolfsbarschfilet . Safran . Rote Beete . Cime di rapa
Branzino . zafferano . barbabietola . cime di rapa

Ente . Karotte . Ingwer . Kartoffel . Orange . Bbq °
Anatra . carota . zenzero . patate . arancia . Bbq °

Schnitte von der Valrhona Schokolade . Himbeer . Mascarpone
Tortina di cioccolato Valrhona . lampone . mascarpone

oder / o

Orange . Streusel . Zimt . Meringe
Arancia . crumble . cannella . meringa

3 Gänge °	45,00 € pro Person
5 Gänge	74,00 € pro Person
Weinbegleitung	3 Weine 16,00 € / 5 Weine 30,00 €

Brot, Aufstrich & Gedeck pro Person	3,50 €
Pane, burro & coperto a persona	3,50 €