

Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Kevin Neff

Speisen

Vorspeise Hauptgang

Heucrèmesuppe

Speckring | Wildkräutersorbet | Baumnussbrot im Blumentopf

14.00

Gebeizter Lachs

geräuchert mit Fichtenzapfen | Schwarzwurzel-Essenz
Schwarzwurzel | Sauerklee | Fichtenöl

15.00

Kürbis-Crème brûlée

Quittengelée | Pecannüsse | Kumquats

12.00

Geheimes Filet vom Iberischen Schwein "Secreto Iberico"

fermentierter Tomatenschaum | Bramata Polenta | Maispüree |
Süssmais | Popcorn

38.00

Tösstaler Zanderfilet

Karottenschuppen | Rahmsauce | Prosecco-Risotto | Karottenpüree
Romanesco | Spinat-Gel

49.00

Geschmorte Kalbskopfbacken

Orangensauce | Pommes macaire | Eiszapfen | Räben
Roggenstreusel

52.00

Unsere Weinempfehlung

10 cl

75 cl

Vallombrosa Bianco del Ticino DOC

Produzent: Tamborini
Traubensorte: Merlot bianco

8.50

50.00

Amarone della Valpolicella Classico DOC

Produzent: Monte del Frà
Traubensorten: Corvina Veronese, Molinara, Rondinella

12.00

79.00