



EXPERIENCE MENU

SNACKS

DRY AGED SAIBLING <Fischzucht Maier> | Pflaume | schwarzer Rettich

SCHWEINESCHWÄNZCHEN <Aldorf> | XO | Kürbis

CHAWANMUSHI | Speck Dashi <Hausladen> | Szechuan Pfeffer | Ikura

STEINBUTT | Vin Jaune | Walnuss | Traube | N25 Kaviar

SCHORNBLADL | Pastrami <Beerhof> | Aal | Sauerkraut | Parmesan

BRIEFTAUBE | Kampot Pfeffer | Feige | Schwarzer Knoblauch

ZITRONE | Vanille | Apfel

PFIRSICH & HIMBEERE

PETIT FOUR

MENU

5 GANG inkl. Wasser	140 (ohne Chawanmushi, Schornbladl, Zitrone)
8 GANG inkl. Wasser	180

WEINBEGLEITUNG

5 GANG	60
8 GANG	80



STARTER

Steinpilzsuppe Croûton	12
Hummer Bisque Fenchel Lauch Rouille	16
Rettich Shiitake Buttermilch Dill	20
Beef Tataki Stracciatella di bufala Zucchini	23
Tagliatelle Steinpilz Petersilie	18
als Hauptgang	28

MAIN

Heilbutt Kohlrabi Beurre Blanc	38
Flanksteak Zwiebel Steinpilz Rösti	40
Für 2 Personen Chateaubriand 400g Saisongemüse Kartoffel Wedges Kalbs - Jus Sauce Béarnaise	110

DESSERT

Cannoli Joghurt Kiwi	17
Pfirsich & Himbeere	17