

EXPERIENCE MENU

SNACKS

DRY AGED KARPFFEN von Marco Mulzer
Fermentierte Paprika, Kurkuma & Koriander

BBQ KÜRBIS vom Boierhof
Granny Smith & Hot Sauce

CHAWANMUSHI

Speck Dashi, Aal, Kohlrabi, Preiselbeere & Radieschen Kimchi

STÖR von Marco Mulzer

Sanddorn-Kosho Beurre Blanc, Maiwipferl & Pinienkerne

POMME PAILLASSON

Gurke, Bergkäse & Fenchelblüte

RINDERZUNGE

Fermentierte Karotte & Sauce Vierge

ZITRUS GRANITÈ

Fenchel, Frischkäse & 5-Spice

BIRNENQUITTE vom Boierhof

Oolong, Ringelblume & Creme Crue

PETIT FOURS

MENU

5 GANG 155

8 GANG 185

WEIN/ALKOHOLFREI

5 GANG 70/50

8 GANG 90/70

STARTER

FLUSSKREBS BISQUE
Fenchel, Lauch & Rouille Tomate
21

BEEF TATAKI
Grünkohl, Zitrone & Haselnuss
25

MAIN

ZANDER
Kürbis, Lauch & Beurre Blanc
43

BEEF BAVETTE
BBQ-Jus, Mais, Kohl
43

Für 2 Personen "Classic since 1950"
Chateaubriand 400g, Saisongemüse, Kartoffelgratin
Kalbs-Jus & Sauce Hollandaise
135

DESSERT

SCHOKOLADE
Grapefruit, Fenchel, Kahlúa
18

BIRNENQUITTE vom Boierhof
Oolong, Ringelblume & Creme Crue
18