

Einstieg

Wildkräuter | Taleggio | Cranberry

13 €

Bio Lachs | Rettich | Pumpernickel | Tonkabohne

14 €

Ochsenschwanz | Maultasche | Wurzelgemüse

15 €

Zwischenspiel

Linguine | Blattspinat | Kräutersaitlinge

13 €

Fregola Garda | Pulpo | Grünkohl

16 €

Menü a sorpresa

3 Gänge

39 €

*Lassen Sie sich von den innovativen Ideen
und Kreationen unserem Chefkoch überraschen*

Hauptgang

Gkrei | Risotto | Fenchel | Krustentierschaum

25 €

Rinderrücken | Güsskartoffel | Wirsing | Venezianische Sauce

26 €

Kalbsbäckchen | Topinambur | Gremolata | Barolo

27 €

Auf Wunsch begleiten wir Ihnen das Menü mit passende Weine

Ausstieg

Matcha | Mascarpone | Bisquit | Ingwer

9 €

Blätterteig | Apfel | Mandel | Schokolade

12 €

Käsevariation | Traubenseuf | Brioche

13 €

Hinweis für Allergiker: Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen, fragen Sie bitte unser Personal oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.