

A P E R O 19,90 €

Oliven, Italienische Salami, Parmesan, Pickles

Menü I 77 €

Forelle aus dem Körschtal

Leche de Tigre mit Kiwi & Basilikumöl, Chartreuseperlen

Caranaroli Risotto

Mit Safran & Amalfizitrone, Schaum von Erbsen

Confierter Seeteufel

Mit Hollandaise von Krustentieren & Gochujang, Artischoke und Paprika

Milchschnitte

Dulce de Leche, Kakao & Honig

Menü II 87 €

Geflämmt Lachs

Gurke, Jalapeno & Dill, Buttermilchsud

Gebratener Pulpo

Mit Dashi Double, Schwarzem Knoblauch und Petersilienöl

Caranaroli Risotto

Mit Safran & Amalfizitrone, Schaum von Erbsen

Roastbeef Gärtnerinnen Art

Mit Holunderblütenessig & Erbse, Ochsenchwanzessenz & Sauce Vin Jaune

Thaibasilikumsorbet

Auf Vanillecrème, mit Rhabarber und marinierten Erdbeeren

Menü III (vegetarisch) 87 €

Kandierter Fenchel

Dazu Orange, geröstete Zwiebeln und Vinaigrette von Indischem Curry

Gegrillter Romanosalat

Aromatisiert mit Sanddornkosho, Pistazie und Sauerampfer

Caranaroli Risotto

Mit Safran & Amalfizitrone, Schaum von Erbsen

Spargel, Weiß und Grün

Mit Schaumsoße von grünem Tee & Spargel, aromatisiert mit Sumach und Bärlauch

Thaibasilikumsorbet

Auf Vanillecrème, mit Rhabarber und marinierten Erdbeeren