

ABENDMENÜ

Topinamboursuppe* Trüffel, Epoisses, Crostini	12
*	
Risotto Rauchlachs (SC), Pochiertes Ei, Prosecco	19
*	
Jakobsmuscheln* Weisses Bohnenmousse, Morcheln, Urbohnen, marinierte Pilze, Seranoschinken	27
*	
Ravioli Hausgemachte Teigwaren, Kürbis, Salbei, Ricotta, Spinat	28
*	
Kalbsbacken Kalb (CH, Bio) Langustine (NO) Federkohl, Rollgerste, Rucola, Parmesan, Zitrone	29
*	
Seezunge (NL) Gratiniert, Karotten, Parmesan, Miesmuscheln, Sauce von brauner Butter	47
*	
Rehrücken* Reh (AUT) Kürbiscreme, Pistazien, Feigen, Pilze	48
*	
Entrecôte Rind (CH, Bio), Aubergine, schwarzer Knoblauch, Basilikum, Brunnenkresse	46
*	
Hasenrücken Wildhase (AUT), Schwarzwurzel, Kastanien, Vanille, Rosenkohl	47
*	
Crème brulee und Negrino	14
Haselnusskuchen mit Moscato d'Asti*	16
*	
Käsevariation Affineur Bruni	16
Menü nach Empfehlung des Chefs	
4-Gangmenu	86
5-Gang-Surprisemenu	98