












VORSPEISEN

	° SAIBLING Knollensellerie, Senf und Feigen	38 CHF
	° ENTENBRUST-SCHINKEN Karotten, Rote Bete und Petersilie	38 CHF
	° EI 65° Kartoffelschaum, Sauerrahm und Alpenkräuteröl	24 CHF
 	° GEMÜSEGARTEN-SUPPE	24 CHF

PASTA & CO

	° RAVIOLI Piemontesisches Vicciola, weißes Butter und Haselnüsse	24 / 44 CHF
	° PACCHERO "MONOGRANO FELICETTI" WildRagout und Majoran	38 CHF
	° TAGLIOLINI Venusmuscheln und Limette	26 / 48 CHF
 	° CARNAROLI-REIS "RISERVA SAN MASSIMO" Steinpilzen	42 CHF

FLEISCH, FISCH & MEHR

	° HIRSCHENTRECÔTE Pfifferlinge, Kürbis und Rucola	72 CHF
	° FREILANDHUHN Mais und Karotten	58 CHF
 	° ROTE-BETEFILLET Pastinaken, Bohnen und Tapiokakaviar	48 CHF
	° MEDITERRANER WOLFSBARSCH Oliven, Tomaten und Kapern	64 CHF

DEGUSTATIONSMENÜ

DAS KLASSIKER

° AMUSE - BOUCHE

° EI 65°

Kartoffelschaum, Sauerrahm und Alpenkräuteröl

° RAVIOLI

Piemontesisches Vicciola, weißes Butter und
Haselnüsse

° HIRSCHENTRECÔTE

Pfifferlinge, Kürbis und Rucola

° PRE - DESSERT

Milch und Himbeeren

° CHEESECAKE

Yogurt, Blaubeeren und Mandeln

° FRIANDISE

135 CHF

DAS GRÜNE



° AMUSE - BOUCHE

° EI 65°

Kartoffelschaum, Sauerrahm und Alpenkräuteröl

° CARNAROLI-REIS "RISERVA SAN

MASSIMO"

mit Steinpilzen

° DREHSTÜCK FILLET

Pastinaken, Bohnen und Tapiokakaviar

° PRE - DESSERT

Milch und Himbeeren

° CHEESECAKE

Yogurt, Blaubeeren und Mandeln

° FRIANDISE

95 CHF

Wine pairing

5 weine

80 CHF

° Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

° Das Degustationsmenü gilt für den ganzen Tisch.