

**Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:**

*Champagne Brut Nature, Zero Dosage, Champagne Drappier € 16,00*

*Sipsmith London Dry Gin mit Quitten-Ingwer-Infusion € 12,50*

*Alkoholfreier Quitten-Cocktail € 8,00*

**Menü**

*Eyach-Saibling mit Blutorangen  
und Fenchel in Texturen*

\*\*\*

*Bretonische Seezunge  
mit Kohlrabi und Morcheln*

\*\*\*

*Wilde Gamba  
mit zweierlei Sellerie*

\*\*\*

*Perlhuhn aus dem Burgund  
mit Chinakohl, Peperoni und Shiitake*

\*\*\*

*Auswahl edler Käse  
von Edith und Hansi Baumgartner*

\*\*\*

*Grießknödel mit Valrhona-Guanaja-Füllung  
und exotischen Früchten*

*Seezunge, Perlhuhn, Käse, Dessert € 79,00*

*Weinbegleitung € 46,00*

*Saibling, Seezunge, Perlhuhn, Käse, Dessert € 104,00*

*Weinbegleitung € 58,00*

*Saibling, Seezunge, Gamba, Perlhuhn, Käse, Dessert € 132,00*

*Weinbegleitung € 68,00*

**Unser Überraschungs-Menü**

*tischweise serviert*

*in fünf kleinen Gängen pro Person € 74,00*

*Weinbegleitung € 42,00*

*in sieben kleinen Gängen serviert pro Person € 92,00*

*Weinbegleitung € 58,00*

**Vorspeisen** **Euro**

*Marinierte Zuckerschoten mit Erbsenkresse, Kornellkirschen* 19,50  
*und Brunelle vom Gamsegg* *kleine Portion* 16,00

*Eyach-Saibling mit Blutorangen und Fenchel in Texturen* 28,00

**Suppen**

*Suppe von jungen Erbsen mit Minze* 9,00  
*dazu: Zitronen gebeizter Skrei im Speckmantel* 16,00

**Fischgerichte** **Vorspeise** **Hauptgericht**

*Bretonische Seezunge* 35,00 45,00  
*mit Kohlrabi und Morcheln*

*Skrei von den Lofoten* 24,00 34,00  
*mit Romanesco und getrockneten Tomaten*

**Zwischengerichte**

*Wilde Gamba mit zweierlei Sellerie* 34,00

**Hauptgerichte**

*Spinatknödel auf mariniertem Spitzkohl* 27,00  
*mit Salbeicracker und Latemar Gigante* *kleine Portion* 21,00

*Kalbsleber mit Scheinquitten und geröstetem Blumenkohl* 28,00

*Perlhuhn aus dem Burgund* 34,00  
*mit Chinakohl, Peperoni und Shiitake*

*Röllchen vom Rinderrücken* 44,00  
*mit geräucherter Süßkartoffel und Artischockenchips*

**Um den Genuss zu vollenden, servieren wir Ihnen zu allen Menüs  
und Gerichten gerne begleitend harmonisch, auserlesene Weine.**

*Sehr verehrte Gäste,  
bitte teilen Sie uns Ihre Unverträglichkeiten und Allergien mit.*