

# M E N U N O I R

## AMUSE BOUCHE



## FOIE GRAS DE CANARD

Rhabarber, Mandel 40€



## PLÉIADE POGET AUSTER

Kohlrabi, Schnittlauch, Kartoffel 40€

30G IMPERIAL KAVIAR „ÖSCH NOIR SELECTION“ 60€



## SAIBLING

Erbse, Radieschen, Meerrettich 35€



## KALBSBRIES

Kalbskopf, Spinat, Morchel 40€



## ÄLBLER LAMM

Spargel, schwarzer Knoblauch, Tomate, Pecorino 45€ / 65€



## TALEGGIO

Artischocke, Staudensellerie, Kalamata Olive 25€



## PRE DESSERT



## PISTAZIE

Matcha, Miso, Limette 25€

Menü in 7 Gängen 175€

Menü in 6 Gängen ohne Taleggio 160€

Menü in 5 Gängen ohne Taleggio und Kalbsbries 135€

Bei individueller Menügestaltung behalten wir uns einen Aufpreis vor.

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Wein- oder alkoholfreie Getränkebegleitungen an.

# M E N U V E R T

## AMUSE BOUCHE



### FENCHEL

Gurke, Ingwer, Burrata 30€



### SPARGEL

Spinat, Panko 30€



### PAK CHOI

Ponzu, Bohnen, Chili, Tofu 30€



### KARTOFFEL

Erbse, Morchel, schwarzer Knoblauch 30€



### BLUMENKOHL

Ei, Schnittlauch, Kalamansi 35€



### TALEGGIO

Artischocke, Staudensellerie, Kalamata Olive 25€



## PRE DESSERT



### RHABARBER

Erdnuss, Tonkabohne, Tanariva 25€

Menü in 7 Gängen 160€

Menü in 6 Gängen ohne Taleggio 145€

Menü in 5 Gängen ohne Taleggio und Kartoffel 125€

Bei individueller Menügestaltung behalten wir uns einen Aufpreis vor.

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Wein- oder alkoholfreie Getränkebegleitungen an.