

# M E N U N O I R

## AMUSE BOUCHE



### BALFEGO THUNFISCH

Aubergine, schwarzer Rettich, Safran 45€



### CARABINERO

Kohlrabi, Liebstöckel 45€



### ROCHENFLÜGEL

Spargel, Schnittlauch, Yuzu 45€

30g Imperial Kaviar „ÖSCH NOIR SELECTION“ 65€



### KALBSBRIES

Wurzelgemüse, Sherry, Bärlauch 45€



### IMPERIAL TAUBE

Spinat, Schwarzwurzel, Périgord Trüffel 45€



### BRILLAT SAVARIN

Kapstachelbeere, Sauerampfer, Sesam 25€



## PRE DESSERT



### ERDBEERE

Guanaja, Pinienkern, Basilikum 30€

Menü in 7 Gängen 210€

Menü in 6 Gängen ohne Kalbsbries 195€

Menü in 5 Gängen ohne Carabinero und Kalbsbries 180€

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



## SPARGEL

Rhabarber, Brunnenkresse 35€



## BLUMENKOHL

Curry, Kaffirlimette, Kalamansi 35€



## FREILANDEI

Morchel, Erbse, Kohlrabi, Périgord Trüffel 35€



## BÄRLAUCH

Lauch, Radieschen, Parmesan 35€



## ARTISCHOCKE

Chicorée, Haselnuss, Safran 35€



## BRILLAT SAVARIN

Kapstachelbeere, Sauerampfer, Sesam 25€



## PRE DESSERT



## EXOTIK

Limette, Kokos, Matcha 30€

Menü in 7 Gängen 195€

Menü in 6 Gängen ohne Bärlauch 180€

Menü in 5 Gängen ohne Blumenkohl und Bärlauch 165€

Bei individueller Menügestaltung behalten wir uns einen Aufpreis vor.

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