

Heißer Tipp für einen heißen Abend.

Degustationsmenü

／ Überraschen lassen und durchkosten, ab 2 Personen **65 p.P.**

6 GÄNGE in bewusst kleinen Portionen

WEINBEGLEITUNG 3 Gläser / 5 Gläser

Dry-aged Chateaubriand, 500g

／ empfohlen für 2 Personen

FILETMITTELSTÜCK 35 Tage am Knochen gereift, am Tisch tranchiert, Erdäpfelschnitte, Trüffel, Pilzconfit, Knollensellerie, Nussbutter-Hollandaise

Unser Simmentaler Rind ist „dry-aged“, was bedeutet, es wurde mindestens 21 Tage trocken gereift. Dadurch tritt beim Anschneiden keine Flüssigkeit mehr aus, das dunkelrote Steak bleibt saftiger, zarter und garantiert einen geschmackvolleren Genuss!

Menü 3/3

Menü 1

／ Fisch 56

AMUSE - GUEULE

SAPPHIRE LACHS, WOLFSBARSCH Sashimi, Crudo, Gurke, Limette

WEISSE KRÄUTERSCHAUMSUPPE Knuspercannelloni, Kräuteröl

FRISCHER TAGESFISCH Rollgerstlrisotto, Karfiol, Sellerie, Kresse

MANDEL CRÈME BRÛLÉE Krokant, Vanille, Lavendel

Menü 2

／ Fleisch 57

AMUSE - GUEULE

RINDERCARPACCIO Buchenpilze, Soja, Brunnenkresse

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE Steirerkaskrapferl, Macadamianussöl

BARBARIE ENTENBRUST Apfelrotkraut, Kohlsprossen, Knödelblätter

APFEL DACQUOISE Birnenconfit, Mascarponeeis

Menü 3

／ Vegetarisch 44

AMUSE - GUEULE

MARINIERTER KOHLRABI Rübe, Avocado, Ingwer, Olivenöl

PETERSILIENWURZESSENZ Spinatgyoza, geschmorte Pastinake

HANDGEMACHTE STEINPILZRAVIOLI Pilzdashi, Parmesan, Rucola

JOGHURT & PASSIONSFRUCHT Chia, Peta Zeta, Bergamotte

oder a la carte

Kalte Vorspeisen

／ für den Kaltstart

SAPPHIRE LACHS, WOLFSBARSCH Sashimi, Crudo, Gurke, Limette
RINDERCARPACCIO Buchenpilze, Soja, Brunnenkresse
MARINIERTER KOHLRABI Rübe, Avocado, Ingwer, Olivenöl
BEEF TARTAR Trüffel, Miso, Parmesan, Romasalat
BEILAGEN-BLATTSALAT Gurke, Tomate, Kräutermarinade, Brotchips

Suppen

／ Wärmende Leidenschaft

WEISSE KRÄUTERSCHAUMSUPPE Knuspercannelloni, Kräuteröl
RINDERCONSOMMÉ Tafelspitz, Grießnockerl, Speckknödel, Wurzelgemüse
TOPINAMBURSCHAUMSUPPE Steirerkaskrapferl, Macadamianussöl
PETERSILIENWURZESSENZ Spinatgyoza, geschmorte Pastinake

Warme Vorspeisen

／ Wie die Italiener

HANDGEMACHTE TORTELLI BURRATA Feige, Burrata
HANDGEMACHTE STEINPILZRAVIOLI Pilzdashi, Parmesan, Rucola
CREMIGES SAFRANRISOTTO frischer Fisch, Meeresfrüchte

zum Genießen

Hauptspeisen

／ Fisch, Fleisch, Vegetarisch

FRISCHER TAGESFISCH JE NACH FANG

Rollgerstlrisotto, Karfiol, Sellerie, Kresse

FRANZÖSISCHE BARBARIE ENTENBRUST

Apfelrotkraut, Kohlsprossen, Knödelblätter

DRY AGED RINDERFILET 250G VOM SIMMENTALER RIND

Erdäpfelschnitte, Trüffel, Pilzconfit, Knollensellerie, Nussbutter-Hollandaise

GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ Paprika, Mandel, Basilikum

HANDGEMACHTE TORTELLI BURRATA Feige, Burrata

HANDGEMACHTE STEINPILZRAVIOLI Pilzdashi, Parmesan, Rucola

CREMIGES SAFRANRISOTTO frischer Fisch, Meeresfrüchte

Desserts

／ Naschkatzenalarm

HALBFLÜSSIGES SCHOKOKÜCHLEIN Nougat, Kirsche

MANDEL CRÈME BRÛLÉE Krokant, Vanille, Lavendel

APFEL DACQUOISE Birnenconfit, Mascarponeeis

JOGHURT & PASSIONSFRUCHT Chia, Peta Zeta, Bergamotte