

Apero

3 Oysri Austern No.3 mit Zitrone

3 Oysri oysters No.3 with lemon

16,50 €

Rindermarkknochen aus der Röhre mit Ratatouille und Sardelle

Beef marow bones from the tube with ratatouille and anchovies

24,00 €

(*supplement 5,00 € im Menü)

30gr Dose Oscietra Imperial Gold Kaviar mit crème Double und Schnittlauch

30gr can of Oscietra Imperial Gold caviar with crème Double and chives

60,00 €

Vorspeisen/ Zwischengänge

Gebratene Entenleber und Unagi Aal mit Flug Ananas, Chili und Shushi Ingwer

Fried duck liver and unagi eel with pineapple, chili and sushi ginger

38,00 €

(*supplement 12,00 € im Menü)

Tatar vom Weideochsen mit Maran Eigelb und geliertes Ochsenchwanzsuppe,
Jahrgangssardinen Mousseline und geräuchertem Urkrustenbrot

Beef tatar with Maran egg yolk and jellied oxtail soup, vintage sardine-mousseline and smoked crusty bread

(*supplement 10gr Oscietra Gold Kaviar)

21,00 € | *46,00 €

Rosa Tafelspitz auf Matjes-Gioggia Beete-Salat, Sauce Tatar und geräuchertem
Heringskaviar

Pink fillet of beef on Matjes-Gioggia beetroot salad, tatar sauce and smoked herring caviar

21,00 €

Suppe

Cremesüppchen von Bärlauch mit Blutwurst-Pulpo frito, Salzitronen

Wild garlic soup with blood sausage pulpo frito, salt lemon

21,00 €

Hauptspeisen

Lammrücken und geschmorte Keule mit Löwenzahn, Cannelini Bohnen und Schafsmilch

Rack of lamb and braised leg with dandelion, cannellini beans, and sheep milk

45,00 €

Gedämpfter Kabeljau mit Belugalinsen, Blutwurst, Meerrettich Beurre-Blanc und Frühlingslauch

Steamed cod with beluga lentils, black pudding, horseradish beurre-blanc and spring onions

42,00 €

Raviolo vom Vorarlberger Bergkäse mit Spinat und Spargel

Raviolo from Vorarlberber mountain cheese with spinach and asparagus

36,00 €

Dessert

Törtchen vom Ziegenquark mit Trüffelkäse, Aprikose und Gerösteter Brioche

Goat quark tartlet with truffle cheese, apricot and toasted brioche

24,00 €

(*supplement 5,00 € im Menü)

Topfenknödl mit Rhabarbarröste und Vanilleeis

Curd cheese dumplings with rhubarb roast and vanilla ice cream

15,00 €

Menüpreise

Amuse-Bouche, 3-Gang Menü (VS, HG, DS), Petit Four

69,00 €

Amuse-Bouche, 4-Gang Menü (VS, ZG, HG, DS), Petit Four

79,00 €

Amuse-Bouche, 5-Gang Menü (VS, Suppe, ZG, HG, DS), Petit Four

91,00 €

Vegetarisch

Amuse-Bouche, 3-Gang Menü (VS, HG, DS), Petit Four

54,00 €

Amuse-Bouche, 4-Gang Menü (VS, ZG, HG, DS), Petit Four

64,00 €

Weinbegleitung:

Unser Sommelier Thierry Felden freut sich darauf, Ihnen eine persönliche und zu Ihrem Menü passende Weinempfehlung aussprechen zu dürfen.