



# MENÜ/MENU



## ZUM START

Tapioka | Haferwurzel | Gerstengras  
*tapioca | salsify | barley grass*

## VORSPEISE / STARTERS

Roastbeef | Mango | Chili | Burrata | grüner Spargel  
*roastbeef | mango | chili | burrata | green asparagus*

Lachsforelle | Kren | Rote Beete | Schwarzbrotchips | Rosmarin Crostini  
*salmon trout | horseradish | beetroots | brown bread chips | rosemary crostini*

Lammtatar | Olive | Schafskäse  
*lamb tartar | olive | ewe's milk cheese*

geflämmt Hamachi | Sushireis | Wasabi  
*flamed hamachi | sushi rice | wasabi*

## SUPPE / SOUP

Alpengarnele-Bisque | Yuzu  
*alp shrimps bisque | yuzu*

## HAUTGERICHT / MAIN COURSE

### Rosa gebratenes Kalbsfilet

Trüffelkartoffel | Artischocke | Hollandaise | Belper Knolle | Williams Jus  
*medium grilled veal filet | truffle potatoe | artichoke | hollandaise | belper knolle | williams pear jus*


## ODER/OR

### Yellow Fin Thunfischsteak

Buchweizenmiso Sellerie | wilder Pak Choy | knusprige Graupen | Sesamsauce  
*yellow fin tuna steak | buckwheat miso celery | wild pak choi | crispy barley | sesame sauce*

## DESSERT

Maroni | Kaki | Quitte  
*chestnut | persimmon | quince*



135,- €

