



## **Degustation**

### **Seeforelle**

Karotte / Kardamon / Sanddorn

### **Kerbelknolle**

Senf / Wachtelei / Joghurt

### **Pulpo**

Speck / Kartoffel / Sellerie

### **Wachtel**

Topinambur / Weiße Morchel/ Dinkel

### **Fusion**

Gurke/ Krustentier/ Schweindal

### **Teppanyaki Cut**

Rind / Kartoffel / Pioppini Pilze

### **So a Kas**

Vacherin / Kumquats / Fenchel

### **Sweets**

Kokos / Schokolade / Blutorange

Ab 4 Personen bitten wir Sie sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen!

Zu unseren Menüs servieren wir einen Gruß aus der Küche sowie leckere Petit Fours zum Abschluss.

|                                      | Menü   | Getränkebegleitung       |
|--------------------------------------|--------|--------------------------|
| 4 Gänge                              | 58 EUR | 28 EUR (4 Gläser à 0,11) |
| 5 Gänge                              | 66 EUR | 37 EUR (5 Gläser à 0,11) |
| 6 Gänge                              | 73 EUR | 47 EUR (6 Gläser à 0,11) |
| Für die Gourmets unter euch: 8 Gänge | 89 EUR | 47 EUR (6 Gläser à 0,11) |

(Aufpreis Menü ohne Käse/ Dessert 5 EUR)

All unsere Gerichte werden frisch zubereitet.

Es können alle gängigen Allergene enthalten sein. Wir informieren Sie gerne.