

| VORSPEISE

_vitalsalat in zitrusfruchtvinaigrette

mit gegrillter Melone, Meersalzflocken und Rauchpfeffer € 14

_buntes carpaccio von tomaten

mit Mousse vom Ziegentopfen und knusprigem Wan Tan € 14

_gebeizte bernsteinmakrele

mit Wasabigurke, Kartoffelchips und Misocrème € 18

_carpaccio und tatar vom simmentaler rind

mit gelierter Consommé und Wiesenkräutern € 20

| SUPPE

_schaumsuppe von 7 kräutern

mit pochierten Wachteleiern € 14

_tomatenconsommé

mit Langustino und Basilikumravioli € 16

| DESSERT

_blaubeertarte

mit Salzkaramell und Topfensorbet € 14

_ziegel von der valrhonaschokolade und erdbeere

mit Rhabarber-Vanilleeis € 16

_gereifte rohmilchkäse vom tölzer kasladen

mit Rhabarberchutney € 16

| HAUPTGANG

_pfifferlingsrisotto

mit Kerbelschaum

und gebackenem Heumilchkäse

€ 18

_tagliolini

mit Krustentierbisque,

Zuckerschoten und Meeresfrüchten

€ 24

_kalbsleber

in Aprikosen-Senfjus

mit glacierten Vanillekarotten und Kartoffel-Kresse-Mousseline

€ 26

_filet vom wolfsbarsch

mit Tandooritempura von Calamaretti,

weißem Tomatenschaum, grünem Spargel und Safranrisotto

€ 36

_rinderfilet vom lavasteingrill

auf Barolojus,

sautierten Pfifferlingen und Balsamico-Schalottenravioli

€ 36

_filet vom wildfang-steinbutt

mit Champagnernage von dreierlei Kaviar

auf jungem Blattspinat und Pariser Kartoffeln

€ 38

_lammkaree

mit Zitronen-Thymianjus,

Bohnencreme und gegrilltem Sommergemüse

€ 38