

MENÜ „Einblick“

GEBIRGSSAIBLING

gelbe Rübe . Gurke . Sauerrahm ^{A,D,F,G,L,O}

GÄNSELEBER

Apfel . Hibiskus . Macadamia-Brioche ^{A,C,G,H,O}

WOLFSBARSCH

Salzzitrone . Venusmuscheln . Fregola di Sarda ^{A,C,D,G,L,O,R}

BAUERNENTE – BRUST rosa gebraten

Sellerie . Orange . Melanzani . Emmer ^{A,C,G,F,L,O}

LEBKUCHEN

Birne . Vanille . Rotwein-Eis ^{A,C,G,H,O}

MENÜ „Ausblick“

THUNFISCH BAUCH

Kapern . Crème Fraîche . Kalbskopf ^{A,C,D,F,G,L,O}

KRUSTENTIER VELOUTÉ

Lardo . Hummer Cannelloni . Lauch ^{A,C,G,F,L,O,R}

SEETEUFEL

schwarzes Olivenöl . Artischocke . Oxenherzkarotte ^{D,G,L,O}

RÜCKEN & BAUCH vom LABONCA-SCHWEIN

Paprika . Spitzkraut . Grammelknödel ^{A,C,G,F,L,O}

SCHOKORIEGEL

Haselnuss . Dirndl . Stracciatella ^{A,C,G,H,O}

5-gängiges Menü pro Person 98,-
dazu passende Getränkebegleitung pro Person 35,-



Gedeck – mittags 4,- pro Person
Gedeck – abends 6,- pro Person

Letzte Menübestellung um 21.00 Uhr.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja
G: Milch oder Laktose / H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere