

## OMAKASE – GANZER TISCH (NUR AM ABEND) ENTIRE TABLE (EVENINGS ONLY)

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

			Weinbegleitung
4-Gang Menu	<i>menu 4 courses</i>	115.00	+ 42.00
5-Gang Menu	<i>menu 5 courses</i>	135.00	+ 52.00
6-Gang Menu	<i>menu 6 courses</i>	150.00	+ 60.00

### ZUM TEILEN · TO SHARE

#### JAMON SERRANO

Spanischer luftgetrockneter Schinken 140g <i>Serrano ham</i>	27.50
Mit Burrata <i>with burrata</i>	+ 6.00

### VORSPEISEN · STARTERS

HERBSTSALAT	17.50
-------------	-------

Blattsalat · Cranberry · Pecannuss · Rotkohl  
*Lettuce salad · cranberry · pecan nuts · red cabbage*

BRUSCHETTA DE CAMARÓN	25.50
-----------------------	-------

Wildfang-Crevetten (ARG) · Wasabi · Rettich  
*Argentinian shrimp bruschetta · wasabi · radish*

RACLETTE	26.50
----------	-------

Raclette-Taschen · eingelegtes Gemüse · Apfelfeigen-Senf  
*Cheese dumplings · mixed pickles · apple-fig mustard*

HIRSCH TATAR	27.50
--------------	-------

Hirschfleisch (AT) · Selleriepurée · Brombeeren · Baumnuss  
*Venison · celery puree · blackberry · walnut*

KÜRBISSUPPE	16.50
-------------	-------

Gerösteter Kürbis *Roasted pumpkin*

MAISSUPPE	18.50
-----------	-------

Mais · Chili · Pernod-Schaum *corn · chilli · Pernod*

### RISOTTO + PASTA

	Vorspeise	Hauptgang
RISOTTO	26.50	34.50

Steinpilz · Belper Knolle · Rosmarin-Crunch  
*Porcini mushrooms · Belper-Knolle cheese · rosemary crunch*

RAVIOLI	24.50	32.50
---------	-------	-------

gefüllt mit Kürbis · Salbeibutter · Kürbiskerne  
*stuffed with pumpkin · sage butter · pumpkin seeds*

TAGLIATELLE	26.50	34.50
-------------	-------	-------

Wildschwein (FR)-Bolognese · Parmesan  
*Wild boar bolognese · Parmesan cheese*

CAPPELLACCI	28.50	36.50
-------------	-------	-------

Gefüllt mit Jakobsmuschel (NL) · Steinpilze  
*stuffed with scallop · porcini mushrooms*

## FISCH · FISH

LACHS 41.50

Lostallo Lachs · Pernodsauce · Pommes rissolées · Rahmwirsing  
*Swiss salmon · Pernod sauce · rissolée potatoes · creamed Savoy cabbage*

GÖS 48.50

Zander (SWE) · Pinienkernkruste · Spinatrisotto  
*Pike perch · pine nut crust · spinach risotto*

**SURF & TURF** 58.50

Irisches Rindsfilet 120g · Crevette (ARG) · Lachs (CH)  
Zitronenrisotto · Saisongemüse  
*Beef fillet · shrimp · salmon · lemon risotto · season vegetables*

## FLEISCH · MEAT

MAISPOULARDE 39.50

Maispoularde (FR) · Semmelknödel · Rahmwirsing  
*Corn-fed poularde · bread dumpling · creamed Savoy cabbage*

RINDSBRUST 42.50

Geschmorte Rindsbrust (CH) · Griessgnocchi · Bohnencassoulet  
*Braised beef brisket · semolina gnocchi · bean cassoulet*

KALBSPAILLARD 49.50

Muotathaler Kalbspaillard 130g · Café de Paris  
Kartoffelwürfel · Marktgemüse  
*Veal paillard · Café de Paris · fried potato cubes · market vegetables*

HEREFORD BEEF 59.50

Filet vom irischen Hereford Rind 180g · Zwiebel-Senf-Kruste  
Schupfnudeln · Selleriepurée  
*Fillet of Irish beef · onion-mustard crust · potato noodles · celery puree*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
*Our employees will gladly provide you with information on allergens.*