

Degustationsmenü / Degustation Menu

Roh mariniertes Hamachi mit Ingwer-Limonenmarinade,
Rettich, Brunnenkresse, Wasabisesam, Shiso und fruchtiges Curryeis
enthält Milchprodukte, Fisch, Gluten, Soja, Sellerie, Sesam

*Raw marinated hamachi with ginger lime marinade,
radish, watercress, wasabi sesame, shiso and fruity ice cream of curry
contains dairy products, fish, gluten, soy, celery, sesame*

54,-

Handgetauchte, gebratene schottische Jakobsmuschel mit Haselnuss,
Corailcrème, grüne Muschelnage, Schwarzwurzel und Yuzumarmelade
enthält Milchprodukte, Schalentiere, Krustentiere, Gluten, Sulfite, Nüsse

*Hand-dived, roasted Scottish scallop with hazelnut, roe cream,
green mussel gravy, black salsify and marmalade of yuzu
contains dairy products, shellfishes, crustaceans, gluten, sulfites, nuts*

56,-

Filet vom geangelten Island Kabeljau mit Schalottenbutter, Safran-Schnittlauchfumet,
Imperial Kaviar aus Fulda, Rote Bete, Kartoffelcrème und Meerrettich
enthält Milchprodukte, Fisch, Gluten, Sulfite

*Filet of Icelandic cod with shallot butter, saffron-chive fumet,
Imperial caviar, beetroot, potato cream and horseradish
contains dairy products, fish, gluten, sulfites*

50,-

Gewürzte Étouffée Taubenbrust mit kandierten Oliven, Praline vom Taubenconfit,
Bergamottejus, Chicorée-Karottenchutney, Shiitake, Rosenkohlblätter und Panisse
enthält Milchprodukte, Gluten, Sellerie, Sulfite, Ei

*Seasoned breast of pigeon with candied olives, praline of pigeon confit,
bergamot gravy, chicory-turnip chutney, shiitake, leaves of sprouts and panisse
contains dairy products, gluten, celery, sulfites, egg*

70,-

Gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd mit Gewürzkruste, Perigord Trüffeljus,
Treviso Tardivo, Topinambur mit Asche und Petersilie, Renette und Buchenpilze
enthält Sellerie, Sulfite, Gluten, Milchprodukte

*Roasted saddle of venison with herb crust, Perigord truffle gravy,
Radicchio Rosso di Treviso, topinambour with ashes and parsley, rennet and shimeji
contains celery, sulfites, gluten, dairy products*

69,-

Feines von sizilianischen Kumquats und Mandarinen
mit Nougat, Buttermilch und Gewürzcrumble
enthält Soja, Nüsse, Gluten, Milchprodukte

*Sicilian kumquats and mandarins with nougat, buttermilk and spice crumble
contains soy, nuts, gluten, dairy products*

25,-

Auswahl gereifter Rohmilchkäse vom Maître Bernard Antony
enthält Milchprodukte, Nüsse, Gluten

*Selection of matured raw milk cheese from Maître Bernard Antony
contains dairy products, nuts, gluten*

25,-

Menü / Menu

158,- 5 Gänge / 5 courses

168,- 6 Gänge / 6 courses

178,- 7 Gänge / 7 courses

5-Gang Menü ohne Taubenbrust und Käseauswahl
5 courses menu without breast of pigeon and cheese selection

6-Gang Menü ohne Käseauswahl
6 courses menu without cheese selection

Veganes Menü / Vegan Menu

Wintersalat mit Feldsalat, Topinambur, Chicorée, Rettich,
Karotte, Essigbirnen und Sanddorndressing
enthält Gluten

*Wintry salad with lamb's lettuce, topinambour, chicory, radish, carrot
vinegar pears and sea buckthorn dressing
contains gluten*

32,-

Gerösteter Lauch mit Umeboshi-Sesam, marinierte rote Zwiebeln,
Süßkartoffelcrème, fruchtiger Currysud und fermentierte Yuzu
enthält Soja, Sesam, Sellerie

*Roasted leek with Umeboshi-sesame, marinated red onions,
sweet-potato cream, fruity curry gravy and fermented yuzu
contains soy, sesame, celery*

36,-

Edelpilze von der Edelpilzzucht Kroll als Ravioli in Waldpilzbouillon
mit Petersilienwirsing, Selleriecrème und Quinoa-Haselnusscrunch
enthält Soja, Sellerie, Nüsse

*Gourmet mushroom ravioli in wild mushroom bouillon with parsley savoy cabbage,
celery cream and quinoa-hazelnut crunch
contains soy, celery, nuts*

42,-

Ochsen schlägers Kartoffeln auf Rote Betetatar mit Senfkörnern,
Schwarzkirschessigjus, Grünkohl und Meerrettich
enthält Gluten, Sulfite, Soja, Senf

*Ochsen schläger`s potatoes with tartar of beetroot with mustard seeds,
black cherry-vinegar gravy, kale and horseradish
contains gluten, sulfites, soy, mustard*

38,-

Petersilienwurzel und Hartweizenpasta, mit Périgord Trüffel, Spinat, Treviso Tardivo und Emmer
enthält Sellerie, Soja, Sulfite, Gluten

*Parsley root and durum wheat pasta, with Périgord truffle, spinach, Radicchio Rosso di Treviso and emmer
contains celery, soy, sulphites, gluten*

65,-

Karamellierte Ananas, Mango und Gewürzmacadamia, geeister Kalamansschaum
und Kokos-Limonenkressees
enthält Soja, Nüsse, Gluten

*Caramelised pineapple, mango and macadamia, iced kalamansi espuma
and ice cream of coconut and lime cress
contains soy, nuts, gluten*

25,-

Menü / Menu

142,- 5 Gänge / 5 courses

152,- 6 Gänge / 6 courses

5-Gang Menü ohne Ochsen schlägers Kartoffeln
5 courses menu without Ochsen schläger`s potatoes