

V O R W E G

Rittner Wagyu als Carne Salada mit knusprigen Gewürz-Teigblättern V/L Kimchi und Kohlrabi als Salat Holzkohlemayonnaise	22	26*
Parfait von der Entenstopfleber L/G Rhabarber Rote Zwiebel, eingelegt Sumach Brioche, hausgemacht	26	
„Rose“ von der gebeizten Gelbschwanzmakrele, Mango und weißen Rettich V/L/G Gurkenrelish grüne Chili Kokoscreme kalte Kokos- Zitronengras Vinaigrette mit Dillöl	21	25*

D A Z W I S C H E N

Ravioli gefüllt mit weißen Cannellini Bohnen und geschmortem Zwiebeln V Lamm Schulter geschmort und gepresst Spitzpaprika gegrillt Schaum vom geräuchertem Paprika Pulver Kapern	18	21*
Risotto mit Brunnenkressebutter V/G Frische Erbsen Kartoffelknusper Büffelricotta	17	21*
Spaghettoni "Felicetti Monograno" L Scampi roh mariniert Krustentier- Sud Staudensellie mit Zitronen- Olivenöl Vinaigrette	21	25*

H A U P T G A N G

Rotbarbe aus dem Mittelmeer V/G/L Melanzanestampf Fenchelsalat Datterinitomate, geschmort Rotbarbensud mit Gewürzöl und Fenchel- Anis Aromen	37	
"Pluma" [Schulterblatt] vom Iberico Schwein, kurz gebraten V/G Spitzkraut gebraten Rotebeete - Linsenragout Meerrettichcreme Kümmel - Sherryessig - Nussbutter Vinaigrette	36	
Schulter vom Rittner Milchkalb, schonend geschmort V/L/G Chicorée gebraten und als Salat Petersilienwurzel als Creme und Chips Petersilien - Salzzitronen - Gremolata gebackene Praline	31	

*größere Portion

V [als Vegetarisches Gericht möglich]

G [Glutenfrei]

L [laktosefrei]

Gedeck pro Person 2

Ü B E R R A S C H U N G S M E N Ü [wird nur Tischweise serviert]

UNSER KÜCHENTEAM, WERNER, RIAZ UND SHUMAN

KREIERT, KOMBINIERT

4 G Ä N G E 75

UND VERFÜHRT.

5 G Ä N G E 85

I N I Z I O

Wagyu del Renon e sfoglie di pasta brick croccante con spezie V/L Fettine sottili marinate a crudo insalata di kimchi e cavolo rapa maionese al carbone vegetale	22	26*
Parfait di fegato grasso d'anatra L/G Rabarbaro cipolla rossa in agrodolce Sumach brioche fatta in casa	26	
„Rosa “di ricciola marinata, mango e rafano bianco V/L/G crema di cocco condimento freddo al cocco, lemongras e olio all'aneto relish di cetriolo peperoncino verde	21	25*

P A S T A | R I S O T T O

Spaghettoni "Felicetti Monograno" L Scampi crudi marinati brodo di crostacei Sedano verde con vinaigrette al limone	21	25*
Risotto al burro di crescione V/G Piselli freschi croccante di patate ricotta di bufala	17	21*
Ravioli ripieni di fagioli cannellini bianchi e cipolle brasate spalla di agnello brasata peperoni grigliati e schiuma di paprica affumicata capperi	18	21*

S E C O N D I

Triglia del Mediterraneo V/G Purea di melanzane insalata di finocchi datterini brasati brodo di triglia con olio speziato e semi di finocchio		37
Pluma di maialino iberico [taglio della spalla], scottata alla piastra V/G Cavolo cappuccio a punta rosolata Ragù di lenticchie e barbabietola rossa Crema al rafano Vinaigrette al cumino, aceto di Sherry e burro nocciola		36
Spalla di vitello al latte di Renon, brasata delicatamente V/L/G Cicoria brasata e come insalata crema e chips di radice di prezzemolo Gremolata di prezzemolo e limone conservate pralina fritta		31

*porzioni abbondanti

V [possibile come piatto vegetariano]

G [senza glutine]

L [senza lattosio]

Coperto 2

M E N U S O R P R E S A [viene servito solo per tutto il tavolo]

IL NOSTRO STAFF CUCINA, WERNER, RIAZ E SHUMAN

CREA, COMBINA E 4 PORTATE 75

SEDURRÀ. 5 PORTATE 85

S T A R T

Wagyu from Renon and crispy and spiced pastry sheets V/L Thin slices of raw marinated beef kimchi - kohlrabi as a salat charcoal mayonnaise	22	26*
Duck liver parfait L/G Rhubarb pickled red onion Sumach homemade brioche	26	
„Rose“ of cured yellowtail, mango and white radish V/L/G coconut cream chilled coconut and lemongras vinaigrette with dill oi cucumber relish green chili	21	25*

I N B E T W E E N

Ravioli filled with white cannellini beans and braised onions V braised lamb shoulder grilled pointed bell peppers an smoked red bell pepper as foam	18	21*
Risotto with watercress butter V/G Fresh peas crispy potato crunch ricotta from buffalo milk	17	21*
"Felicetti Monograno" Spaghettoni V/L marinated raw scampi shellfish broth raw celery with lemon vinaigrette	21	25*

M A I N C O U R S E

Mediterranean red mullet V/G/L braised eggplant fennel salad braised datterini tomatoes red mullet broth with spiced oi and fennel seeds and anise		37
Milk-fed veal shoulder, gently braised V/L/G Braised chicory an as salad parsley root as cream and chips parsley - salded lemon - gremolata		31
Iberico pig "pluma-cut" [cut from shoulder, roasted pink] V/G Pan-seared pointed cabbage Beetroot and lentil ragout Horseradish cream Caraway, sherry vinegar and brown butter vinaigrette		36

*larger portion

V [possible as vegetarian dish]

G [Gluten free]

L [Lacto free]

Cover per person 2

S U R P R I S E M E N U [only served by the table]

OUR KITCHEN TEAM, WERNER, RIAZ and SHUMAN

CREATES, COMBINES

4 COURSE 75

AND SERVES.

5 COURSE 85