Suppe

Hokkaidokürbis 12 €
Miso/Focaccia/steirisches Öl

Wurzelgemüse-Consommé 13 €
Liebstöckel/Rauch/Enoki

Soup

Hokkaido pumpkin 12 €
miso/focaccia/styrian oil

Root vegetables consommé 13 €
lovage/smoke/enoki mushrooms

Vorspeise/Zwischengang

Süßkartoffel-Mille-feuille 16 €
Ricotta/Edamame/Sauerkraut

„Vitello Tonnato“ 20 €
Kapern/Senf/Bonito

Starter/Intermediate

Sweet potato mille-feuille 16 €
ricotta/edamame/sauerkraut

“Vitello tonnato” 20 €
capers/mustard/bonito

Fleisch

Meat

Kalbsbäckchen Backpflaume/Topinambur/Cordifole	30 €
Dry Aged Entrecôte vom Schwein Schwarzbier/Erbse/Zwiebel	32 €

Veal cheeks prune/topinambur/heartleaf iceplant	30 €
Dry Aged Entrecôte of Pork black beer/pea/onion	32 €

Fisch

Fish

Rotbarschfilet Glasnudeln/Dashi/Edelpilze	29 €
Loup de Mer Salzzitrone/Einkorn/getrocknete Tomate	30 €
Filet vom weißen Heilbutt Beluga-Linsen/Kohlrabi/Sriracha	32 €

Redfish fillet glass noodles/dashi/gourmet mushrooms	29 €
Sea Bass lemon pickle/einkorn wheat/dried tomato	30 €
Atlantic halibut fillet beluga lentils/turnip cabbage/sriracha	32 €

Vegetarisch

Feigen-Knödel 24 €
Comté/Haselnuss/Spinat

Trüffel-Pasta 28 €
Gebeiztes Eigelb/Ur-Karotte/Grünkohl

Vegetarian

Boiled fig dumplings 24 €
comté/hazelnut/spinach

Truffle pasta 28 €
pickled egg yolk/black carrot/kale

Vegan

Kōfu 22 €
Romana/Pinienkerne/Ponzu-Chimichurri

Vegan

Kōfu 22 €
romaine lettuce/pine nuts/ponzu chimichurri

Käse

Morbier 16 €
Quitte/Pekannuss/Brioche

Cheese

Morbier 16 €
quince/pecan/brioche

Dessert

Kaktusfeigen-Sorbet 10 €
Sanddorn/Ahornsirup/Buchweizen

Butternut-Kürbis 15 €
Guave/Ingwer/Erdnuss

Marone 17 €
Mascarpone/Amaretto/Espresso

Dessert

Prickley pear sorbet 10 €
sea buckthorn/maple syrup/buckwheat

Butternut squash 15 €
guava/ginger/peanut

Chestnut 17 €
mascarpone/amaretto/espresso