



Schlosswirt Forst

Menu da fine stagione

Proposta 1

Saluto dalla cucina
Patè con pane fatto in casa



Duetto di vitello tonnato e tartara di bue di malga
su verdure autunnali



Risotto ai carciofi
con Aceto Balsamico di Modena invecchiato 25 anni e Lardo di Colonnata



Duetto di bue di malga "filetto e entrecôte"
su crema al prezzemolo e carotine



Crème Brûlée al fieno di montagna
su gelato di panna acida e melata di bosco

€ 69,00 a persona
€ 3,00 coperto a persona
senza abbinamento di birra FORST o di vino



Schlosswirt Forst

Menu da fine stagione

Proposta 2

Saluto dalla cucina
Patè con pane fatto in casa



Tarte di formaggio fresco di capra con tartufo
su chutney ai fichi e miso all'arancia



Borsette ripiene di zucca
nell'essenza di funghi con pane croccante cotto sulla pietra



Duetto di vitello "filetto e bollito"
su crema di sedano, spinaci invernali e jus di scalogne e Lagrein



Tortino al cioccolato Valrhôna
con sorbetto di melacotogna FORST e aromi di cardamomo

€ 64,00 a persona
€ 3,00 coperto a persona
senza abbinamento di birra FORST o di vino