

# Suisl Stube

## Tasting Menü

*Gelämmter Hamachi auf Buttermilch mit Gartengurke,  
Beluga Kaviar und Kapuzinerkresse 39 €*

\*\*\*

*Vialone Nano Risotto mit 5 verschiedenen Tomaten im Kupfertopf gegart,  
Burrata aus Kampanien und Basilikum 21 €*

\*\*\*

*Tranche vom geangeltem Wolfbarsch „4-5 kg“  
an confiertem Biceigeln mit Sommertrüffel  
im Bergsafran-Champagnerschaum 32 €*

\*\*\*

*Französischer Hummer auf frischer Erbse aus der Permakultur Algund  
mit Yuzu in Kamillenessenz 39 €*

\*\*\*

*Rib-Eye vom Laugen Rind  
(kontrolliertes Berggrind-geschützte Rasse aus Südtirol)  
an grünen Bohnensud mit Miso-Hollandaise und Schalotte 42 €*

\*\*\*

*Käseauswahl aus Italien und Frankreich  
mit Früchtebrot, Waldhonig und Chutneys 24 €*

\*\*\*

*Zitruscannolo mit Milchreispuma gefüllt  
auf Graham's Portweinkirschen und Zartbitterschokolade 22 €*

*Tasting Menü 7 Gänge 152 € - ohne Getränke  
Reduziertes Tasting Menü 5 Gänge ohne Hummer & Käse 128 € - ohne Getränke*

*Gedeck 5 € pro Person*

*Gerne empfehlen wir eine Raritäten Weinbegleitung:  
in 5 Gängen 90 € / in 7 Gängen 110 €*