

Suisl Stube

*Dreierlei von der französischen Gänseleber
mit roter Beete, Kumquat und Kaffee*

oder

*Kobe Beef Carpaccio mit roter Garnele
an Estragontinktur und Burrata*

*Tagliolini mit frischem schwarzem Trüffel
im Laib vom Pecorino stagionato*

oder

*Vialone Nano Risotto mit Amalfi Zitrone und Thymian
an Forst Biersenf und gebratener Jakobsmuschel*

*Duett vom bretonischen Hummer
auf Apfel-Salsa Verde, kandierter Orange und 24h Lauch*

*Französische Taubenbrust
mit Kürbis an Meraner Traube und Trüffel*

oder

*Tiroler Rindsfilet an Kranebittenrauch und Selleriecreme
mit Artischocke und Radicchio Trevisano*

*Opalys Schokolade mit Fenchelsorbet
an Dill-Äpfelessenz und Buchweizenerumble*

oder

*„Herbstspaziergang“
Kastanienmousse mit Topinambureiscreme
an Kaki und Zartbitterschokolade*

in 4 Gängen oder in 5 Gängen

*mit Forst Bierbegleitung
oder mit Weinbegleitung (1 Glas pro Gang)*