

Swiss Stube

*Brot aus Roggkorn
mit Lievito Madre und gesalzener Almbutter*

Grufß aus der Küche

*Carabinero vom Holzkohlegrill auf Bergheumilch
mit Kaviar und Verbene*

oder

*Cannolo von der Gänsestopfleber aus dem Perigord
mit Vinschger Sanddorn und Räucheraal*

*Flüssige Erbsenravioli mit confiertem Baccalà 48 °C
im Honig-Schinkenfond und Piemonteser Mandeln*

oder

*Risotto vom Sirmianer Safran mit Burrata aus Apulien
kandierter Amalfi Zitrone und grüne Gartenbohne*

*Hummer aus der Bretagne
mit Krustentieressenz,
Passe Pierre und Bergamotte*

*Tiroler Kalb mal 3: Filet, Schulter, Bries
und dem Besten aus der Permakultur*

oder

*Naturnser Damhirsch mal 3: Rücken, Gulasch, Carpaccio
und dem Besten aus der Permakultur*

*Topinambur Eiscreme mit Madagaskar Zartbitterschokolade
an Frühlingskräuter und Basilikumgranité*

oder

*Kiwi mit Matcha Tee an kandierten Rosenblättern
und Litschis dazu Champagner*

Gerne empfehlen wir eine glasweise Weinbegleitung oder Rarität-Weinbegleitung