

Suisl Stube

*Brot auf Regiokorn
mit Lievito Madre und gesalzener Almbutter*

*Praline von Gänseleber aus dem Périgord an Piemonteser Haselnuss
mit Sommerbirne und Naturjoghurt mit Riso Venere*

oder

*Gestämmer Kaisergranat aus dem Wildfang an Büffelricotta-Avocado
Cannolo mit Yuzu und Kamille Essenz*

*Taglierini mit italienischem Safran auf grünem Bohnensud
mit Jakobsmuschel und Beluga Kaviar*

oder

*Vialone Nano Risotto mit Strauchtomatenwasser gegart
an Burrata aus Apulien und Basilikumpulver*

*Bretonischer Seeteufel vom Holzkohlegrill
auf Bergheucréme an Speck Consommé und Algenmiso*

*Damhirsch mit Forst Sixtus und Zirmnuss
auf Pfifferlings-Tartar und grüner Olive*

oder

*Weiderind von Kopf bis Fuß
in unterschiedlichen Garmethoden und Ackergemüse aus Permakultur*

*Zartbitterschokolade-Trüffel mit Forst Kirsche
im Kalamansi Sorbet an Lavendel-Meringue*

oder

Duett von der Kiwi mit Champagner an Litschi und kandierte Rosenblätter

*Wir empfehlen die volle Genussreise in 5 Gängen
und eine glasweise Weinbegleitung oder Forst Bier Begleitung*