

Swiss Stube

*Brot auf Regickorn
mit Lievito Madre und gesalzener Almbutter*

*Auf Kirschholz gebratene Wachtel mit ungestopfter Bio-Gänseleberpraline
und Ackergemüse mit Hagebutte*

oder

*Gestämmtter Kaisergranat auf Büffelricotta-Avocado Cannolo
mit Yuzu und Kamille Essenz*

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

oder

*Ravioli mit Baccalà mantecato auf jungem Spinat
mit Beluga Kaviar und kandierter Amalfi Zitrone*

*Quellwassersaibling confiert im Olivenöl vom Gardasee im
Bergheu-Honigschinkenfond und Südtiroler Shitakepilze mit Bio-Landeigeln*

*Naturner Damhirsch mit Forst Sixtus an Zirmnuss
mit Ackergemüse aus Permakultur und Wolfsbeere im Wachholderrauch*

oder

*Kalb von Kopf bis Fuß vom Holzkohlegrill
an Sellerie und Puni Whisky*

*Topinambur Eiscreme mit Frühlingsblüten
auf Zartbitterschokolade 85% mit Karamell*

oder

Passionsfrucht auf Morchelerde mit Mascarpone-Macadamianuss Eiscreme

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