

## MENU DU MOMENT

Balfego Thunfisch Tatar, Erdnuss, Limette  
balfego tuna tartare, peanuts, lime

oder/or

Andengold Raviolo, Minze, Erbsen  
andean sunside raviolo, mint, peas

Catch of the day, Forellen Kaviar, Noilly Prat, Fenchel  
catch of the day, trout caviar, noilly prat, fennel

Wagyu F1, Kartoffelespuma, Roscoff Zwiebel  
Wagyu F1, potatoe foam, roscoff oignon

Dessert Trilogie / Käse statt Dessert +8€  
variety of dessert / cheese instead of dessert

4 Gang: 109€ / 3 Gläser Weinbegleitung +55€  
5 Gang: 136€ / 4 Gläser Weinbegleitung +70€

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet.  
Extra charges will be added to your bill in case of menu or side order replacements

## MENU VEGETAL

Sellerieknolle, Meerrettich, Birne  
celery root, horseradish, pear

oder/or

Andengold Raviolo, Minze, Erbsen  
andean sunside raviolo, mint, peas

Ei 70°, Pilze, Kartoffelespuma  
egg 70°, mushrooms, potatoe foam

Acquerello Risotto, Safran, Artischocken  
acquerello risotto, saffron, artichoke

Dessert Trilogie / Käse statt Dessert +8€  
variety of dessert / cheese instead of dessert

4 Gang: 99€ / 3 Gläser Weinbegleitung +55€  
5 Gang: 126€ / 4 Gläser Weinbegleitung +70€

Wenn Sie Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben:  
Unsere Küche gibt gern Auskunft