

FINE ALPINE DINING

gefüllte Beignet | Kresse-Frischkäselolly
stuffed beignet | cress & cream cheese lolly

1

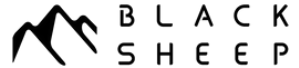
Tomate
Grüne Paprika | Salatherzen
tomato | green bell pepper
salad hearts

2

Lauch | Kartoffel | Dill
leek | potato | dill

3

Kräuterseitling | Karotte
Buttermilch | Brunnenkresse
french horn mushroom
carrots | butter milk | cress



4

Pastinake | Hafer
Radicchio | Rotweinessig
parsnips | oats
radicchio | red wine vinegar

5

Sellerie | Rotkraut | Haselnuss
celery | red cabbage | hazelnuts

6

Honig | Lavendel
Thymian | Birne
honey | lavender | thyme
pear

Petit Four

Degustationsmenü

6-Gang-Degustationsmenü 105 €, mit Fleischbegleitung 135 € – ein kulinarisches Erlebnis für alle Sinne. Auf Wunsch mit Wein- oder alkoholfreier Begleitung möglich.
6-course tasting menu €105, with meat pairing €135 – a culinary journey to delight all your senses.
Optional wine or non-alcoholic pairing available on request.