

FINE ALPINE DINING

Pommes Dauphine gefüllt | Kresse-Frischkäselolly | Zwiebeleis-Cornetto
stuffed pomme dauphine | cress & cream cheese lolly | onion ice cornetto

1

Tomate

Grüne Paprika | Salatherzen

tomato | green bell pepper
salad hearts

2

Lauch | Kartoffel | Dill

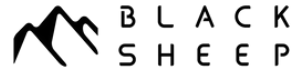
leek | potato | dill

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 €

auf Wunsch mit Wein- oder alkoholfreier Begleitung möglich

optional wine or non-alcoholic pairing available on request

FINE ALPINE DINING

Pommes Dauphine gefüllt | Kresse-Frischkäselolly | Zwiebeleis-Cornetto
stuffed pomme dauphine | cress & cream cheese lolly | onion ice cornetto

1

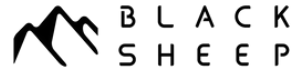
Tomate | Grüne Paprika
Salatherzen | Zander
tomato | green bell pepper
salad hearts | pikeperch

2

Lauch | Kartoffel | Dill | Stör
leek | potato | dill | sturgeon

3

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



4

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

5

Sellerie
Rotkraut | Haselnuss | Reh
celery | red cabbage
hazelnuts | deer

6

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

Petit Four

Degustationsmenü

6-Gang Degustationsmenü 105 € mit Fleischbegleitung 135 €
auf Wunsch mit Wein- oder alkoholfreier Begleitung möglich
optional wine or non-alcoholic pairing available on request