

FINE ALPINE DINING

Miso | Glaserdäpfel | Eiskraut
Tartelette | Eigelb | Trüffelkaviar | Kikuna
Tomate | Buttermilch

miso | potatoe | ice plant
tartelette | yolk | truffle caviar | kikuna
tomato | buttermilk

1

Wassermelonenrettich
Verjus | Estragon | Hanfnüsse | Gurke
watermelon radish
verjus | tarragon | hemp nuts | cucumber

2

Shiitake Tea | Soja Ingwer Eis
mushroom tea
ginger & soya ice cream

3

Rohmentatar | Molke | Dashi
betroot tatar
whey | dashi



4

Melanzani
Sudachi | Honig | Wiener Sake
aubergine
sudachi | honey | "Wiener sake"

5

Mandel | Zwiebeleis | Apfel | Wasabi
almond | onion ice cream
apple | wasabi

6

Mandarine |
Kastanie | Quitte
mandarin |
chestnut | quince

Petit Four

Degustationsmenü

6-Gang Degustationsmenü 170 €  4-Gang Degustationsmenü 130 €

Weinbegleitung

1 Glas Arunda Sekt und 4 Gläser Wein 69 €  1 Glas Arunda Sekt und 5 Gläser Wein 79 €