

Vorspeisen

Rindertatar <i>Radieschen/ Senfsaat/ gepickeltes Herbstgemüse</i>	16
Vitello Tonnato <i>Rosa gebratene Semmerrolle/ Thunfischcrème/ Kapern</i>	17
Thunfischtatar <i>Avocado/ Gurke/ Kalamansi</i>	18
Gambero Rosso Carpaccio <i>Jalapeño/ Krustentieremulsion/ Limette</i>	19
Vorspeisen Sharing (ab 2 Personen) <i>Alle vier Vorspeisen werden in der Mitte des Tisches serviert</i>	p. P. 26

Salat

Kopfsalatherzen Caesar <i>Brat Chips/ getrocknetes Eigelb/ Parmesan</i>	14
Burrata <i>Kürbissalat/ Wildkräuter/ Haselnuss</i>	16

Zwischengänge

Kalbsrahmbeuschel <i>Parmesan Tortelloni/ Kräutersalat</i>	19
Tagliolini <i>schwarzer Herbsttrüffel</i>	20
Hausgemachte Butternusskürbis Tortellini al Brodo (6 Stück) <i>Ochsenschwanz - Kürbissenz</i>	21
Onsenei (für eine Stunde bei 64,7°C gegart) <i>schwarzer Herbsttrüffel/ Trüffeljus/ Baby Spinat/ Karoffelespuma</i>	22
Königsmakrele <i>Helle Asiavinaigrette/ Avocado/ Rettich</i>	26
Gänselebervariation <i>Terrine/ Eis/Joghurt/ Zwetschge/ Brioche</i>	28

Pasta

Tagliolini Cacio e Pepe <i>schwarzer Pfeffer/ Pecorino/ Parmesan</i>	14
Paccherri <i>Wildragù/ Tomate/ Parmesan</i>	16
Hausgemachte Quarkpizokel <i>Kürbiscreme / Ricotta</i>	17
Paccheri <i>Gezupfte Kaninchenkeule/ Petersilie</i>	18
Hausgemachte Ravioli <i>Schmorbratenfüllung vom Kalb/ braune Butter/ Salbei/ Parmesan</i>	23
Tagliolini <i>Bisque/ Black Tiger Garnelen</i>	25

Fisch

Saibling (ca. 140g) <i>Ponzu/ Blumenkohl/ Miso/ Chilli</i>	32
Wildfang Zander (ca. 140g) <i>Schnittlauch Beurre Blanc/ Pilze/ Lardo</i>	39

Fleisch

Schweinebauch vom Landschwein (für 12 Stunden bei Niedertemperatur gegart) <i>Zwetschge/ Spitzkohlsalat/ Zwiebelcreme</i>	24
Hirschgulasch vom Gutshof Polting <i>Sauerkirsch/ Pizokel/ Croûtons/ gepickeltes Gemüse</i>	26
Rosa gebratene Rehkeule vom Gutshof Polting (ca. 180g) <i>Wildjus/ Sellerie/ Apfel</i>	34
Rinderfilet (ca. 220g) <i>Sherryjus/ Kräuterseitling/ Kürbis</i>	39

Dessert

Lydias Tiramisú <i>Traditionelles Tiramisú</i>	8
Zitronensorbet <i>Vodka</i>	9
Haselnusseiscreme <i>Zwetschge/ Sablè/ Kaffee</i>	14
Tonkabohnen Soufflè (25 Minuten Zubereitungszeit) <i>Zitronenvariation</i>	16

Käse

Käseauswahl von Maître Affineur Antony, Ferrette (Elsass) <i>Hausgemachtes Fruchtbrot/ Chutney der Saison/ Dörrobstcreme</i>	19
--	----