

Vorspeisen

Baba Ganoush <i>Mini Focaccia/ Zitrone/ Rauch/ Kräuter</i>	15
Vitello Tonnato <i>Rosa gebratene Semmerrolle/ Thunfischcrème/ Kapern</i>	18
Gambero Rosso Carpaccio <i>Jalapeño/ Koriander/ Krustentiercreme</i>	19
Thunfischcarpaccio <i>Gurke/ Erdnuss/ Ponzu/ Ingwer</i>	20
Vorspeisen Sharing (ab 2 Personen) <i>Alle vier Vorspeisen werden in der Mitte des Tisches serviert</i>	p. P. 28

Salat

Kopfsalatherzen Caesar <i>Brotchips/ getrocknetes Eigelb/ Parmesan</i>	15
--	----

Zwischengänge

Onsenei <i>Pfifferlinge/ Blumenkohl/ Schnittlauch</i>	18
Blumenkohl Nuggets <i>Schwarzer Knoblauch/ Hollandaise</i>	18
Hausgemachte Mezzelune (3 Stück) <i>Taleggio-Trüffelüllung/ Sommertrüffel</i>	19
Tagliolini <i>Sommertrüffel/ Rahm</i>	21
Gelbschwanzmakrele <i>Kimchi/ Avocado/ Kalamansi/ Asiavinaigrette/ Pfeffer</i>	23
Jakobsmuschel (2 Stück) <i>Birne/ Holunder/ Jalapeño</i>	26
Gänselebervariation <i>Terrine/ Eis/ Joghurt/ Aprikose/ Brioche</i>	32

Pasta

Garganelli alla Norma <i>Aubergine/ Tomatensugo/ Pecorino Romano/ Basilikum</i>	16
Tagliolini <i>Ragù vom Kalb/ Parmesan</i>	18
Strigoli <i>Pfifferlinge/ Petersilie/ Rahm</i>	21
Tagliolini Nero <i>Jakobsmuscheln/ Weißwein Safrancreme</i>	23
Hausgemachte Ravioli <i>Schmorbratenfüllung vom Kalb/ Tomate/ Pinienkerne/ Petersilie</i>	27
Tagliolini Hummer <i>½ Wildfang Hummer/ Bisque/ Daterrini Tomaten/ Basilikum</i>	39

Fisch

Mießmuscheln „mule e frites“ <i>Wurzelgemüse/ Weißwein/ Pommes</i>	23
Kabeljau gebacken <i>Hollandaise/ Baby Spinat/ Kartoffelgurkensalat</i>	26
Bergforelle <i>Linsen/ Saiblingskaviar/ Estragon/ Pilze/ Apfel</i>	32

Fleisch

Schweinebauch (12 Stunden bei 120°C im Ofen geschmort) <i>Blumenkohlespuma/ Dörripflaume/ Röstzwiebeln/ Kimchi</i>	26
Irishes BBQ Short Rib <i>Rauch/ Spitzkohl/ Kartoffelterrine</i>	32
Kalbskotelette <i>Pfifferlingsrahm/ grüne Bohnen/ Kräuterrolle</i>	36
Rinderfilet (ca. 220g Rohgewicht) <i>Kräuterbutter/ Kopfsalatherz Caesar/ Pommes</i>	41

Dessert

Lydias Tiramisú <i>Traditionelles Tiramisú</i>	9
Zitronensorbet <i>Vodka</i>	9
Holunder Granitée <i>Holunder/ Joghurt/ Zitrone</i>	16
Haselnuss <i>Mirabelle/ Vanille/ weiße Schokolade/ Fleur de Sel</i>	18

Käse

Käseauswahl von Maître Affineur Antony, Ferrette (Elsass) <i>Hausgemachtes Fruchtebrot/ Chutney der Saison/ Dörrobstcreme</i>	20
---	----