

Vorspeisen

Vitello Tonnato <i>Rosa gebratene Semmerrolle/ Thunfischcrème/ Kapern</i>	18
Spargelsalat <i>Eigelb/ Radieschen/ Schnittlauch</i>	19
Rindertatar <i>Sauerrahm/ Kräutersalat/ Kartoffelrösti</i>	19
Gambero Rosso Carpaccio <i>Yuzu/ Erdnuss/ Creme Fraiche/ Raz el Hanout</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

Blumenkohl Nuggets <i>Schwarzer Knoblauch/ Hollandaise</i>	18
Onsenei <i>Spargel/ Bärlauch/ Hollandaise</i>	19
Auberginen Mezzelune <i>Getrocknete Dattel Tomaten/ Pecorino/ Basilikum</i>	22
Jakobsmuschel (2 Stück) <i>Rhabarber/ Fingerlimes/ Kimchi</i>	24
Miéral Taubenbrust <i>Spitzkohl/ Cassis/ Joghurt</i>	29
Gänselebervariation <i>Terrine/ Eis/ Rhabarber/ Joghurt/ Brioche</i>	32

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind wenden Sie sich bitte an unser Service Personal. Wir geben Ihnen mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten zur Verfügung.

Pasta

Spagettini

<i>Bärlauchcrème/ Pinienkerne/ Parmesan</i>	18
Paccherri <i>Ragú vom US Beef/ Knoblauch/ Guanciale/ Petersilie</i>	19
Taglierini Black Tiger <i>Cherry Tomaten/ Basilikum/ Knoblauch</i>	26
Taglierini <i>Schwarzer Trüffel/ Rahm/ Parmesan</i>	28
Hausgemachte Ravioli <i>Schmorbratenfüllung vom Kalb/ Tomate/ Pinienkerne/ Petersilie</i>	29

Fisch

Kabeljau gebacken <i>Kartoffel/ Gurke/ Spinat/ Dill/ Hollandaise</i>	28
Saiblingfilet aus dem Schliersee <i>Kohlrabi/ Apfel/ Erbsen/ Brunnenkresse</i>	34

Fleisch

Schweinebauch (12 Stunden bei 120°C im Ofen geschmort) <i>Ponzu/ Spitzkohl/ Lardo/ Ananas/ Röstzwiebeln</i>	26
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb <i>Endiviensalat/ Preiselbeeren/ Pommes oder Kartoffelsalat</i>	29
Label Rouge Perlhuhn Brust <i>Spargel/ Morchel/ Laugenknödel</i>	34
Lammhüfte vom Gutshof Polting <i>Rosa gebraten/ Aprikose/ Joghurt/ Aubergine</i>	36

Dessert

Lydias Tiramisú <i>Traditionelles Tiramisú</i>	9
Zitronensorbet <i>Vodka</i>	9
Holunder <i>Veilchen/ Brombeere/ Brioche</i>	16
Mandel <i>Rhabarber/ Vanille/ Sauerklee</i>	18

Käse

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