

Vorspeisen

Vitello Tonnato

Rosa gebratene Semmerrolle/ Thunfischcreme/ Kapern

18

Spargelsalat

Eigelb/ Radieschen/ Schnittlauch

19

Rindertatar

Sauerrahm/ Kräutersalat/ Rösti

19

Gambero Rosso Carpaccio

Yuzu/ Erdnuss/ Creme Fraiche

20

Vorspeisen Sharing (ab 2 Personen)

Alle vier Vorspeisen werden in der Mitte des Tisches serviert

p. P. 28

Salat

Kopfsalatherzen Caesar

Brat chips/ getrocknetes Eigelb/ Parmesan

15

Zwischengänge

Blumenkohl Nuggets

Schwarzer Knoblauch/ Hollandaise

18

Onsenei

Spargel/ Bärlauch/ Hollandaise

19

Auberginen Mezzelune

Getrocknete Dattel Tomaten/ Pecorino/ Basilikum

22

Jakobsmuschel (2 Stück)

Rhabarber/ Fingerlimes/ Kimchi

24

Mieral Taube

Spitzkohl/ Cassis/ Joghurt

36

Gänselebervariation

Terrine/ Eis/ Rhabarber/ Brioche

32

Pasta

Spaghezzini <i>Bärlauchcreme/ 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/ grüner 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/ Kartoffelsalat oder Pommes</i>	28
Label Rouge Perlhuhnbrust <i>Spargel/ Morchel/ Laugenknödel</i>	34
Lammhüfte vom Gutshof Polting <i>Rosa gebraten/ Aprikose/ Joghurt/ Aubergine/ Bärlauch</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
--	----