

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse Cannelloni

Feige/ Aubergine/ Zitrone

16

Vitello Tonnato

Rosa gebratene Semmerrolle/ Thunfischcreme/ Kapern

18

Rindertatar

Rote Beete/ Senf Saat/ Schnittlauch/ Sauerrahm

19

Thunfisch

Ponzu/ Wakame/ Miso/ Koriander

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

Steinpilz Mezzelune

Sherry/ Parmesan/ Salbei

19

Geschmorter Kopfsalat

Safran Beurre Blanc/ Artischocke/ Pinienkerne

19

Sot- l'y-laisse

Onsenei/ Culatello/ Spinatcreme/ Herbsttrüffel

26

Gänselebervariation

Terrine/ Eis/ süß saure Zwetschgen/ hausgebackenes Brioche

32

Pasta

Fetuccine Ragù <i>Ragù vom Kalb/ Parmesan</i>	18
Tagliolini Neri Puttanesca <i>Thunfisch/ Tomatensugo/ Oliven/ Kapern/ Petersilie</i>	19
Spaghettini Black Tiger <i>Bisque/ Knoblauch/ Cherry Tomaten/ Basilikum</i>	26
Spaghettini <i>Schwarzer Herbsttrüffel/ Rahm/ Parmesan</i>	28
Hausgemachte Ravioli <i>Schmorbratenfüllung vom Kalb/ Nussbitterschaum</i>	29

Fisch

Saibling aus dem Schliersee <i>Saiblingsrogen Beurre Blanc/ Belugalinsen/ Pilze</i>	34
Steinbutt <i>Safran Beurre Blanc/ Artischocke/ Cherry Tomaten</i>	36

Fleisch

Kalbsleber <i>Zwiebeln/ Äpfel/ Kartoffel</i>	26
Schweinebauch (12 Stunden bei 120°C im Ofen geschmort) <i>Ponzu/ Spitzkohl/ Lardo/ Ananas</i>	26
Tafelspitz vom Wagyu Beef <i>Gewürzjus/ Paprika/ Lauchherzen/ schwarzer Knoblauch</i>	45

Dessert

Lydias Tiramisù <i>Traditionelles Tiramisù</i>	9
Zitronensorbet <i>Vodka</i>	9
Apfel Bignets <i>Tahiti Vanilleeis/ Karamell/ Cerealien</i>	15
Zitrone <i>Cremè/ Confit/ Sorbet</i>	16

Käse

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