



## Vorspeisen

<b>Neue Interpretation Ei Benedict</b>	<b>34</b>
Kichererbsenfladen   Wachteleisoufflé   Randenspeck Frischer Spinat   Weisser Trüffel   Sauce Hollandaise	
<b>Breitengrade</b>	<b>40</b>
Knuspriger Quinoa   Wagyu Ceviche   Kräuterbouquet Engadiner Dashi   Grünes Lauchzwiebel Öl	
<b>Farbenfroh</b>	<b>45</b>
Marinierte Carabineros   Burrata   schwarze Macarons   flüssiger Frisée	



## Erster Gang

Gnocco vom Schaf 28

Gnocchi aus Schafsricotta | Randenschaum | Lakritze | Portulak

Gold Risotto 36

Acquerello Reis | Spinat Chlorophyll | weisses Gansragout | Goldblatt

Spaghettone Cacio e Pepe 46

Hausgemachte Vollkorn-Spaghettoni | Cacio Käse | Pfeffer  
Garnelencarpaccio | Zitronenkrümel | Corallo



## Hauptgerichte

<b>Filet Rossini</b>	<b>68</b>
Rindsfilet aus Irland   Foie Gras   Spinat   Perigordsauce   schwarzer Trüffel	
<b>Iberisches Secreto</b>	<b>44</b>
Secreto Patanegra   Pastinaken   Artischocken Römer Art   Vermouth Jus	
<b>Variation von der Jungente</b>	<b>48</b>
Beinflleichbällchen   Pankokruste   Schwarzwurzel   Kaffee	
Honigglasierte Brust   Pakchoi Kimchi   Orangenreduktion	
<b>Bernsteinmakrele</b>	<b>46</b>
Rosa gebratene Bernsteinmakrele   Pistazienkruste   violette Kartoffelcrème	
Orange - Vulkanspargel - Salat	



## Desserts

Apfelsymphonie	20
Golden Apfel Mousse   Reinetten Apfelherz   Blätterteigeis   Apfelpulver	
Creoso 3.0	26
Creoso Gianduia   Haselnuss Biscuit   Puffreiskrokant   Haselnusspraliné	
Soufflé	24
Grand Marnier Soufflé   Früchte	



Für 2 Personen  
Service am Tisch

Fisch des Tages	pro 100 Gramm	16
Tomahawk vom Rind	pro 100 Gramm	19
Côte de Boeuf	pro 100 Gramm	20

Alle Gerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert