

# TASTING MENÜ

zu bestellen bis 20 Uhr

## **Bunte Bete | Walnüsse**

Honig | geflämmtter Picandou | Hirschschinken  
Vorspeise € 20,00

\*\*\*\*

## **Asiatische Aromen**

Karotten-Kürbissuppe | Apfel | Kokos  
Limettenblatt | marinierter Thunfisch | Karottensalat  
Vorspeise € 11,00

\*\*\*\*

## **Wolfsbarsch | Lardo**

Erbse | Karotte | Minze | Zitronenthymianschaum  
Vorspeise € 20,00  
Zwischengericht € 23,00

\*\*\*\*

## **Hausgemachte Pasta | pikant**

geschmorte Kalbsbäckle | Knoblauch | Junglauch | Olivenöl | Parmesan  
Vorspeise € 19,00  
Zwischgericht € 23,00

\*\*\*\*

## **Himmel & Erde**

Blutwurst gebraten | karamellisierte Apfel  
Kartoffelstampf | Röstzwiebel  
Zwischengericht € 23,00

\*\*\*\*

## **Rehnüsschen**

Apfel-Rotkraut | Rotweibirne | Gnocchi | Brokkoli  
Maroni-Pastinaken-Püree  
Hauptgericht € 38,00

\*\*\*\*

## **Verwalter's Herbstdessert**

Dessert € 12,00

7-Gang-Menü	€ 95,00
6-Gang-Menü	€ 89,00
5-Gang-Menü	€ 79,00
4-Gang-Menü	€ 65,00
3-Gang-Menü	€ 57,00

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

# DESSERT

## **Himbeerragout | hausgemachtes Vanilleeis**

knusprige Topfenknöderl

€ 10,00

## **Affogato al caffè**

doppelter Espresso | Eis | Likör

€ 8,00

## **Schokoladauflauf | Beeren | Eis**

20 Minuten Wartezeit

€ 11,00

## **Maroni-Crème brûlée | Zimteis**

marinierte Beeren

€ 10,00

## **Vanilleparfait**

geschmorter Apfel | Streusel

€ 10,00

## **Käse-Variation**

Tessiner Senfsauce | hausgemachtes Früchtebrot

€ 14,00