

“IL MIO PENSIERO”

RAPE E FORMAGGIO

Fermentierte Roten Bete, Alpkäse Sciatt, Trüffelhonig, Salatcreme, fermentierte Brombeeren, weisse Schokolade Streusel

Fermented beetroot, Alp cheese Sciatt, truffle honey, lettuce cream, fermented blackberries, white chocolate crumble

Graubünden AOC Maienfeld Pinot Noir - Edel Weiss - Lipp

TARTAR DI BRANZINO

Wolfsbarsch, Umeboshi, violett Kartoffel, schwarz Knoblauch, Lakritze, Brick-Tieg, Tobiko, Frischkäse Creme mit Chili, Auster Blatt, katalanischer Sorbet

Mediterranean sea bass, umeboshi, purple potatoes, black garlic, licorice, brick pastry, tobiko eggs, spicy cream cheese, oyster leaf, “A la Catalana” sorbet

Sancerre AC - Serge Laloue

ANIMELLA

Milke, 'bagna cauda'-Schaum, Grapefruit, Pfifferlinge, Mandeln

Sweetbreads, "bagna cauda" foam, grapefruit, chanterelle mushrooms, salted almonds

Bloody Mary with celery air

ZUPPA DI FUNGHI

Steinpilzmousse mit Champignon Mirepoix, Enoki-Pilzen in Knoblauchgelee, Pfifferlingen und Ricotta-Knödeln, Miso und Shiitake-Brühe

Porcini mushrooms foam with champignons mirepoix, enoki mushrooms in garlic gelée, chanterelle mushroom and ricotta cheese dumpling gnocchi, miso and shiitake broth

Salento IGT - Primerose - Masseria Li Veli

TAGLIATELLE

Sepianudeln, Messermuscheln, Jakobsmuscheln, Seeigel, Lachs Sashimi,
Kichererbsen, Tomatenöl, schwarze Limette, Kapern

Squid tagliatelle, razor clams, scallops, Sea urchins, salmon sashimi, chickpeas cream,
tomato oil, black lime, capers

Sake Junmai Dai Ginjō - Hakutsuru

RAVIOLO DI FEGATO

Kalbsleberravioli, Kompression von roten Zwiebeln,
Knollensellerie mit Safran, Chioggia-Rüben

Veal liver ravioli, compression of red onions, celeriac with saffron,
Chioggia turnips

Toscana IGT Merlot - Desiderio - Avignonesi

TRIGLIE

Rotbarbe, Tomaten, Basilikumpuder, Erdnusschaum, Wakame Algen

Red mullet, tomatoes, basil powder, peanuts foam, Wakame seaweed

Collio DOC Sauvignon - Blazic

SENSAZIONE DI STRUDEL

Reiswaffel, Apfelmus, in Rum eingelegte Rosinen, Pinienkernegebäck,
Vanilleeis und Glühweinschaum

Rice wafer, apple purée, rum raisin, pine nuts sablé, vanilla ice-cream and mulled wine
foam

Alto Adige DOC Gewurztraminer - Passito - St.Michel-Eppan

MENU 170 CHF - WEIN 95 CHF

Menü pro Tisch, pro Person, ohne Getränke - Menù for all the guests at the table, excluding drinks