Die 10 Jahreszeiten

Der Winter

Auftakt

Räucherfischküchlein | Rote Olive & gereifter Emmentaler

Rau-Style Beef Tartar

2022 | Combuchont Rose| Schraml

•

Temperierte Butter

RAU-Brot aus dem Holzofen | geröstete Hefe

•

Februar am Fjord

Skrei | Honigwein | Rahm Tapioka | Malzöl | Yuzu

2021 | Riesling Viesslinger Ried Bruck | Veyder-Malberg

•

High five

Hintergebirgsreh | gerösteter Wacholder

2021 | Ried Kirchthal | OTT

•

Steckerlfisch? Steckerlbrot?

Orangenholz | geräucherter Sellerie

2021 | Cabernet Blanc | Auer

•

Kürbismole

Buchweizen-Schwamm | Kürbiskernöl | Hecht Kaviar

2021 | Chardonnay | Johannes Gross

•

Stör im Birkensud

Karfiol in Texturen | Birkenrinde | Birkenblätter

2022 | Pouilly-Fumé | Bouchié-Chatellier

•

Feldhase im pfefferlack

Kohlchips | Hasenrücken- und Keule

Selleriecreme

2019 | Nero di Troia | Canace

•

Panama Disease

Kokosschaum & Sorbet | Bananenrattan | Ananas-Rum-Glasur | Frischer Kurkuma

Spätlese | Heidi Schröck

•

Micro Biom

Trüffelcreme | Piemonteser Haselnuss | Joghurt

Spätlese | Heidi Schröck

•

Abschluss

Pistazien-Macaron | Eclair

In 4 Gängen ca. 120€ | In 6 Gängen ca. 170€ | In 7 Gängen ca. 185€

Brot Gedeck & Wasser 10€ | Abschluss 11€

Weinbegleitung in 1/8 | ca. 95€

Gesamtes nature-based cuisine Erlebnis ca. 300€

Chef’s Table

Immer Mittwochs & Donnerstags

299€ Menü inkl. Weinbegleitung & Zimmer/Person