

DIE 10 JAHRESZEITEN  
DER FRÜHSOMMER  
„AUS DEN VOLLEN SCHÖPFEN“

AUFTAKT 2022   Combuchont Schraml	Räucherfischküchlein Melanzani Tacco Olivenöl Sphäre
DAS RAU BROT	aus dem Holzofen   temperierte Butter geröstete Hefe
SPROSSEN DES LEBENS 2023   Hausmarke Weiss   Moric	Eiskraut   Leindotteröl Spirulinaemulsion   Eingelegter Rettich
FORELLE ST. 3 2023   Esprit Blanc   Domaine de l'Horizon	Junge Forelle   Luchsmilch Rucolablüte   Kürbiskernöl
DIE SEE!!! 2023   La Moire   Maison Glandien	Der Strand!!!   Gebirgsgarnele Algensalat   Hausponzu
GRÜNER SPARGEL 2022   Chardonnay de la Reculée   Domaine Pignier	Gebraten   Artischocken Trüffel Jus Spanischer Spinat
HÜHNERHAUT 2022   Gamayoptere   Lienhardt	Geschmolzener Lauch   Gegrillte Zitrone Karotten Flusskrebs Creme
TAFELSPITZ 2021   Terra de Cuques   Terroir al Limit	Sardinien Sud   Pimentos Poquile Jamon Bellota
HERZKIRSCHEN 20yo   Tawny Port   Grahams	Nussnougat   Kakao Eis & Granola Vanille Joghurt Creme   Joghurt Sponge
JUMI KÄSE AUSWAHL 2023   Exceptional Harvest   Ximenez Spinola	Creme Chevre   Sommerhimu Blaues Hirnli   la sanglée des cuardis
ABSCHLUSS	Muscovado Waffel Pistazien Macaron Zitrus Croissant

ab 4 Gängen ca. 125€ | 6 Gänge ca 190€ | 8 Gängen 245€  
Inkl. Brot Gedeck & Wasser | Auftakt & Abschluss  
Weinbegleitung in 1/8 ca. 100€

## UNSERE LIEFERANTEN & PRODUZENTEN

<b>OONA KAVIAR</b> Frutigen	Oona ist der erste Schweizer Kaviar von Stören, die in natürlich warmem Bergquellwasser des Lötschbergs aufwachsen.
<b>FLEISCHERMEISTER FECHTER FRITZ</b> Reichraming	Regionaler Fleischhacker mit Liebe zum Detail.
<b>JOHANN FÜRST</b> Vestental	Die besten Enten die wir in Europa je bekommen haben.
<b>FORELLENHOF HOLZINGER</b> Pechgraben	Züchtet besonders gut Forellen. Die dürfen auch lange leben.
<b>BIOHOF ORTBAUERNGUT</b> Grossraming	Deren Gemüsesorten sind nicht nur Raritäten, sondern qualitativ sensationell und tagesfrisch.
<b>RUNGIS EXPRESS</b> Salzburg	Unser Ansprechpartner für Feinkost um die ganze Welt. Unglaubliches Sortiment, mit bester Qualität.
<b>ÖLMÜHLE FANDLER</b> Prätis	Ölpresse mit langer Tradition und viel Charakter in ihren Produkten.
<b>SCHLOSS LITSCHAU</b> Litschau	Spezialitäten vom Fisch aus der Teichwirtschaft der Schlossfischerei Litschau im Waldviertel.
<b>HOLZOFENBÄCKEREI SCHAUPP</b> Maria Neustift	Holzofenbäcker aus der Region, mit Herz und Seele.
<b>MATTHIAS KRENN FEINBÄCKEREI</b> Waidhofen a.d. Ybbs	Unser Outsource Patissier kümmert sich liebevoll um verschiedenste Dessertkomponenten und gestaltet Sie mit.
<b>JUMI KÄSEREI</b> Boll bei Bern	Die Jumi AG ist bekannt für ihre handgemachten Rohmilchkäse aus regionaler Produktion. Ihre Käsesorten tragen kreative Namen wie „Aarewasser“, „Möndli“ oder „Sommerhimmu“ und zeichnen sich durch kräftige Aromen und handwerkliche Qualität aus.
<b>WHITE PANTHER</b> Rottenmann in der Steiermark	Die steirische Gebirgsgarnele wird in Rottenmann, Steiermark, von der White Panther

Produktion GmbH nachhaltig gezüchtet. In Europas größter Indoor-Garnelenzuchtanlage wachsen die Garnelen in reinem Gebirgsquellwasser ohne den Einsatz von Antibiotika oder Chemikalien heran. Dank dieser naturnahen Aufzucht zeichnen sie sich durch einen süßlich-milden Geschmack und eine feste Konsistenz aus.