

# MENU

## OUPVERTÛRE

### WINTER SALAT

Castellfranco, Nüssler, Cicolorino Rosso, Randen, Kernkrokant, Merlot-Dressing 15

### CHÈVRE BRÛLÉE

Topinambur, Burzelkraut, wilde Preiselbeeren 18

### SCHWARZWURZEL SUPPE

Arabica-Birne, Schalotte, Muskatnuss 16

### OONA KAVIAR NO.103

Albula-Kartoffel, Portulak, Haselnuss, Crème double 24

### BROT+ BUTTER

lauwarmes Urdinkel-Sauerteigbrot, Schalotten-Miso-Butter 7

## HAUPTAKT

### LAGO MAGGIORE ZANDER

Albula-Kartoffel, wilder Brokkoli, Sesam, Mirin-Sake 46

### CARNE CRUDA PIEMONTESE RINDSTATAR

handgeschnitten, Senfcreme, gebeiztes Bio Eigelb, Kapern, Maggia Pfeffer, geröstetes Dinkelbrot + Schalotten-Miso-Butter 38

### 48<sup>H</sup> RINDS SHORT RIB

geräucherter Sellerie, Butternuss, Holunder-Schalotten, Fichten-Jus 44

### KÛRBIS&BURRATA

Butternuss, Hokkaido, Kürbiskern, Rosmarin-Polentacake, Ingwer&Honig 36

### RANDEN RAVIOLI

Chioggia, Ahorn-Chicorée, Baumnuss, Poire à Botzi AOP 34

## APPLAUS

### JUMI<sup>S</sup> KÄSE

Arewasser, Sommerhimu, La Bouse, Früchte-Nuss-Brot, hausgemachter-Senf 16

### BLUTORANGEN SORBET

Dattel, Kakao Negroni, 16

### BASQUE CHEESECAKE

Quitte, Verveine, Amaranth 16

### NOUGAT&SESAM

Earl Grey, Büschelbirne, Rio Huimb<sup>62%</sup> 16

## VIERTE WAND