

Kilian Stuba

EIN MENÜ

Saibling aus dem Ländle roh und confiert

Paradeiser | Brunnenkresse | Zirbenessig | Stör- & Saiblingskaviar

Atlantik Riesencrevette vom Planchagrill

Venusmuschel | Safrannage | Chorizocrunch | Basilikumcreme

Soufflierter Rücken vom Walser Sommerreh

Gebundene Rehbouillon | Lardo di Colonnata | Brokkoli Ravioli | Eierschwammerl

Französische Challansente | Brust und confierte Keule

Kichererbse | Erdnüsse | scharfer Korianderdip | Limonenblätterjus

Montagnolo Affiné temperiert

Nektarincoulis | schwarze Walnüsse | Pain d'Épice

Fenkart's Edelbitterschokolade 62% aus Carenero Kakao

Bodensee Herzkirsche | Szechuan Pfeffer | Atsina Kresse | Piemonteser Haselnüsse

4-Gang-Menü 100

5-Gang-Menü 120

6-Gang Menü 140

À LA CARTE

Sascha's marinierte elsässische Entenmastleber

Herzkirsche | Szechuan Pfeffer | Getreidecrunch | Brioche

28

Unser Ifen-Klassiker für zwei Personen am Tisch tranchiert

Luma gereiftes Côte de boeuf am Knochen gebraten

Sauce Bordelaise | Cassoulet aus Bohnen, Schalotten und Atterseespeck

Wurzelspinat | Pommes Maxim

59 pro Person

Gereifte Käse

Fünf Sorten aus Frankreich und dem Bregenzer Wald mit Marillensenf

16