



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 Affine temperiert

Nektarinencoulis | schwarze Walnüsse | Pain d'Épice

Fenkart's Edelbitterschokolade 62% aus Carenero Kakao

Bodensee Herzkirsche | Szechuan Pfeffer | Atsina Kresse | Haselnüsse aus Piemont

4-Gang-Menü 100

5-Gang-Menü 120

6-Gang Menü 140

A 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 Maxime

59 pro Person

Gereifte Käse

Fünf Sorten aus Frankreich und dem Bregenzer Wald mit Marillensenf

16

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Service und Mehrwertsteuer.
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Gerichten.

Kilian Stuba