

restaurant alpes

unsere genussreise in vier € 74 oder sechs akten € 98

à la carte

„wald und weide“

tatar vom lamm

mit topinambur variationen,
buchweizen und apfel - sellerie shot

€ 23

sarner wollschwein

mit panko-crunch, brennnesselsamen,
krauttaco und „pain au oignon“

€ 24

spitzrose vom rind

selleriemousseline, shitake pilze und
salsa alpina

€ 32

spaziergang durch den wald

mit eingelegtem mini-apfel,
topinambureis und wald-zabaglione

€ 12

„wasser und wiesen“

gebeizte forelle

mit grüner erdbeere, holunderkapern,
joghurtsud und brennnesselöl

€ 21

genussbunker – käse

ravioli del plin mit lärchen- und
fichtensprossen und bieressenz

€ 19

zweierlei vom zander

gebratene tranche und gulasch mit
fenchel und cayenne pfeffer

€27

panna cotta

mit erdbeersorbet, apfel - karamell und
koji sablé

€12

„aromen aus der tiefe“

nudelsalat „cacio e pepe“

mit waldbeeren, wildkräutern und
pilzesud

€ 19

schüttelbrotgnocchi

mit bärlauchcreme, waldbeeren und
soufflierter waffel

€ 17

gebratene gyoza

mit lauchgemüse, marillen mayo und
waldaufguss

€ 28

altreier kaffee

lupineneis, mandelparfait-sandwich,
buchweizen und eierlikör

€12