

alpes

kalte vorspeisen

marinierte forelle
rosencreme und
zitronen-blatt süppchen €16



fritto misto von den bergen
latschenkiefer mayonaise und
salat mit honig dressing €20



sarner freilande
grüner spargel mit estragon und
geräucherter hollandaise €14



warme vorspeisen

getreide-risotto
süßer knoblauch, kressen,
grüne spargeln und bohnen €17



rote beete ravioli
mit alpkäsefüllung
und senf €17



hühner - consomme
brennessel crêpes und
melissen öl €15



unsere klassiker

fast salami ® €34
hausgemachter „speck“
mit feinen garnituren



„spaghetti al burro“ ® €32
naturhefen und aromatischer pfeffer



cotton steak ® €26
lauwarme stampfkartoffeln
kefir, schnittlauch und gurke



für 2 personen 30 min. € 39 p.p.

gregor wenter's käseauswahl
eine reise mit dem graukäse €11
4 stück € 19
6 stück € 28 €12



creme von der sarner milch ® €12
fermentierte kakaoschalen
und latschenkieferreis



€12

hauptspeisen

kalbsbratli
marinierte forelle, grüner spargel
und zirbe €34



lauwarmer bergsaibling
amarant kruste, grüne bohnen salat
meerrettich und bärlauch €32



glasierte karotte
kichererbsen humus, grüne und
scharfe paprika, koriander €26

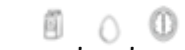


dessert

millefeuille
erdbeer, rhabarber
vanillecreme und malaga eis €12



raffaello
schokolade, pistazien
und kokosnuss €12



lemon tart
eingelegete zitronen,
karotte und kardamom €12



alpes

Wir versuchen Ihre Empfindungen auf den Höhepunkt zu bringen, um das Wesentliche zu entdecken.

Native Emotionen wecken, um in den Bereich der geschmacklichen Erinnerungen einzudringen.

Dank der Wiederentdeckung von vergessenen uralten Gartetechniken entstehen Gerichte, welche ökologisch und nachhaltig sind, die man immer wieder essen möchte.

4 mal herzhaft

sarner freilande
grüner spargel mit estragon und
geräucherter hollandaise

rote beete ravioli
mit alpkäsefüllung und senf

kalbsbratl
marinierte forelle, grüner spargel
und zirbe

lemon tart
eingelegte zitronen,
karotte und kardamom

€ 74

a dinner with



der höhepunkt des geschmacks

dieses menü ist eine
kulinarische reise duch die welt
von La Fuga.

alle gemeinsam für ein
unvergessliches erlebnis

menü für den gesamten tisch
€130 p.p.

mit weinbegleitung für €60 oder
alkoholfreie begleitung für €35

mittwoch bis samstag abend

letzte bestellung 20.00 uhr

5 mal im frühling

marinierte forelle
rosencreme und zitronen-blatt süppchen

hühner - consomme
brennessel crêpes und melissen öl

getreide-risotto
süßer knoblauch, kressen
grüne spargeln und bohnen

lauwarmer bergsaibling
amarant kruste, grüne bohnen salat
meerrettich und bärlauch

millefeuille
erdbeer, rhabarber,
vanillecreme und malaga eis

€87