

alpes

Wir versuchen Ihre Empfindungen auf den Höhepunkt zu bringen, um so das Wesentliche zu entdecken,
Emotionen wecken und in den Bereich der geschmacklichen Erinnerungen eindringen.

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

omas menü

Dieses Menü ist so heimelig und vertraut wie ein Abendessen bei der Oma.
Bereichert durch jahrhundertalte Gartetechniken - den Richtlinien unserer
Küche.

bruschetta

paté, grüne tomaten und basilikum

tortelloni

schwarze kastanien, rote beete und blutwurst

krokante schweinerippe mit linsen

trevisanischer radicchio und balsamessig

creme von der sarner milch

mandeln, kakao und latschenkieferreis

€ 63,00

met - lab

Jeder Mensch ist auf der Suche nach sich selbst.
Wie in einem offenen Labor, in dem sich Emotionen nach den Gesetzen der
Natur kristallisieren. Die Gerichte dieses Menüs sind eine Synthese zwischen
unseren Persönlichkeiten und den Techniken, die es braucht, um sie zu
kreieren.

süßwasser lachs

kichererbsen und karotten kombucha

assoluto

tortellini und wurzelessenz

spaghetti alla chitarra

schwarzer knoblauch, basilikum und pistazien

die waldente

kohlrabi und rohschinken von der entenbrust

karotten, nougat

und marillen marmelade

€ 73,00

