

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 Gartechniken entstehen Gerichte, welche ökologisch und nachhaltig sind, die man immer wieder essen möchte.

4 mal herzhaft

lauwarmer süßwasser lachs
kräuterbrühe und chicorée

tortelloni
kastanie, kürbis und blutwurst

wald ente
emulsion der ente und moos sauce

warme „panna cotta“
heu und schwarzes birnen eis

€ 63,00

5 nach leichtigkeit

herbstsalat
topinambur, kastanien und kohlrabi

„spaghetti al burro“
naturhefe von der vernatschtraube vom Pranzegg

assoluto – klare suppe vom wurzelgemüse
tortellini gefüllt mit „rübenkraut“

berg saibling (medium)
lauchcreme und kardamom

schokolade liebhaber
schokolade und latschenkiefer

€ 73,00



mitnondur

sarner fleisch – afingsbruck hof – imkereiverein sarntal – hofmanufaktur kral –
stoandl hof – chocolatier oberhöller – milch von helgas kühen