

# Menü

*Tataki von der Hamachi Bernsteinmakrele*

\*\*\*\*\*

*Gänsestopfleber gebraten  
/Crunchyhimbeere/Cassisjus/Papaya*

\*\*\*\*\*

*Zitronengrassüppchen /geflämmtter Islandlachs*

\*\*\*\*\*

*Pochiertes Ei / Trüffelschaum*

\*\*\*\*\*

*Mangosorbet / Cava*

\*\*\*\*\*

*Lammrückenfilet / Pilzkruste  
/ Selleriepüree / Portweinjus*

\*\*\*\*\*

*Schokomousse / Zitrusfrüchte*

4 Gang 61,50€

7 Gang 89,50€

Vorspeisen und Zwischengericht

Marinierter Kalbstafelspitz/ Linsensalat

16,50

Carpaccio vom Färöerlachs/ Zitrusöl/ Passionsfrucht

21,50

Jamon Serrano/ Pata Negra

19,50

Crevetten in Knoblauch (Gambas al Ajillo)

15,50

Gebratene Jakobsmuscheln  
/Kräuterseitlinge/ Hummersauce

21,50

Gebratener Ziegenkäse/  
Heidelbeeren/ Honig/ Blattsalat

13,50

Gebratener Pulpo/ geräucherter Paprika/ Olivenöl

Rauch

18,50

## Fleisch

Kalbsleber gebraten/Senfsauce  
/Kartoffelpüree/Zwiebeln/Blattsalat  
28,50

Ribeyesteak vom Angus Beef  
Kräuterbutter/Röstkartoffel/Salat  
36,50

Filet vom Ibericoschwein  
/Asiatische Pilze/Sherrysauce/Chorizo  
Feine Nudeln/Blattsalat  
31,50

Medaillon vom Rinderfilet/Pfifferlinge/  
Rotweinjus/Gratin  
36,50

Scheiben vom Kalbsfilet/Morchelsauce  
Pfifferlinge/Gratin  
34,50

## Fisch

Filet vom Steinbutt (wildfang) / Salicorne /  
Safransauce / Katsuobushi

38,50

## Dessert

Käseauswahl

15,50

Engadiner Nusstörtchen

12,50

Crème Brûlée / Sorbet

12,50

Warmer Schokokuchen / Eis von der Kokosnuss

12,50

Sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit auf bestimmte Lebensmittel haben, fragen Sie das Servicepersonal oder den Küchenchef und wir beraten Sie sehr gerne.