



## MENÜ

### ALPEN SPAZIERGANG

#### DAS BEET

Leindotter | fermentiertes Gemüse | Pimpinelle

#### DIE FELDER

Gurke | Hanf | Tomberry | Alpengarnele

#### DIE GEWÄSSER

Saibling | Latschenkiefer Beurre Blanc | Lauch | Kohlrabi

#### DAS TAL

Alte Kuh | Moos | Buchenpilz | fermentierte Heidelbeere

#### DIE WEIDE

Marillen Tartelette 24k | Nussbutter | Meringue

#### BURRATA DI BUFALA

Bunte Tomaten | Basilikum | Balsamico

#### ALPINE SALADE NIÇOISE

Gebirgsforelle | Salatherz | Oliven

#### BEEF TARTARE

Wachtelei | Senfsaat | Trüffelmayonnaise

#### LACHS TARTARE

Avocado | Kimchi | Sesam

#### CONSOMME DOUBLÉ

Kalbsleber | Sherry | Karotte

### ENTRÉES



CLASSIQUES

**CAESAR SALAT**

Pochiertes Ei | Sauerteigbrot | Mangalitza Speck  
mit Alpengarnele  
mit Schwarzfederhuhn

**BANDNUDELN**

Eierschwammerl | Sommertrüffel | Stilton

**FLAMMKUCHEN BRETAGNE**

Atlantikkrabben | Salzzitrone | Garten Rucola

**PANNFISCH**

Edelfische | Bratkartoffel | Pommery Senf

**ALPINE BURGER**

Weidekuh | Brioche Bun | Cheddar | Rotkraut coleslaw

**GRÜNE ALPEN BURGER**

Halloumi | Brioche Bun | Rotkraut coleslaw

**WIENER SCHNITZEL**

vom Milchkalb | Kartoffel-Vogerl Salat | Preiselbeere

**RIB EYE STEAK**

vom Charolais Rind 160g

**FILET STEAK**

vom Charolais Rind 180g

**ÈCLAIR AU CHOCOLAT ET LAVANDE**

Lemon Curd | Salzkaramell | Maulbeere

**EISBERG SELÈCTION**

Sorbet & Eis

**AFFINEUR KÄSEAUWAHL**

Trauben | Chutney | Nuss

À LA FIN