



*“Wenn ich in der Küche bin, zählen für mich die einzelnen Zutaten, die Kombinationen der Farben, die Emotionen, die sie in den Sinnen wecken. Mein Wunsch? **Sie zu überraschen.**”*

Executive Chef Fabio Cordella

ORIZZONTE

Eine Acht-Gängige Gourmet Reise mit
Chef Fabio Cordella

130,00

Für alle Gäste am selben Tisch.

SOFFIO

Mi-Cuit Schwertfisch, Puntarelle, Daikon und Ananas
Rindfleisch-Tataki, Orangen-Chutney und Fermentierte Rote Rübe
Kürbistravioli, Geräucherter Wirsingkohl, Waldbrühe und Rosmarinöl
Hechtbarsch, Zitruspesto, Verona-Sellerie, Beurre Blanc und Kaviar
Wachtel: Brust und Keule, Stängelkohl, Schwarzer Trüffel und Kakaogrün Jus
Trüffel, Mandel, Kaffee

100,00

NATURA

VEGAN

Gegrillter Kräuterseitling, Kräuterseitling-Extrakt und Grüne Soße
Weiße Ackerbohnen, Feldzichorie und Knuspriges Brot
Dinkel-Linguine mit Schwarzem Knoblauch, Algenpulver und Geräucherten Karotten
Glasierter Blumenkohl, Mandeln, Gesalzene Karamell und My Yuzu
Schokolade, Mandarine, Matcha-Tee und Lakritze

75,00



TA I L O R M A D E

ENTRÉE

Jakobsmuschel, Sbrisolona, Blumenkohlcreme und Schwarze Zitrone

 Gegrillter Kräuteseitling, Kräuteseitling-Extrakt und Grüne Soße

 Hirschbraten, Algen, Seeigel und Marinierte Blaubeeren

 Bachforelle, Guacamole, Grapefruit und Puntarelle

NUDELN UND REIS

 Risotto mit Gewöhnliche Löwenzahn, Bergamotte und Makrele

Spaghetti mit Cacio und Pfeffer, Heuschreckenkrebs und Artischocken

Dinkel-Linguine mit Schwarzem Knoblauch, Algenpulver und Geräucherten Karotten

Tortello mit Rebhuhn, Topinambur, Kalbsreduktion und Mandarine

FISCH UND FLEISCH

 Petersfisch, Eskariol, Artischocken und Lakritze

 Räucheraal, Glasierter Rosenkohl und Kabayaki-Sauce

 Knuspriger Schweinebauch, Schwarzkohl, Kastanien und Tandoori Jus

 Glasierter Blumenkohl, Mandeln, Gesalzenes Karamell und My Yuzu

SÜßE SÜNDE

 Neapolitanische Gewürzmischung, Schokolade und Pistazie

 Schokolade, Mandarine, Matcha-Tee und Lakritze

Trüffle, Mandel, Kaffee

 Himbeere, Rote Johannisbeere, Sichuanpfeffer und Rote Rübe

 Glutenfrei

Als Alternative zu unseren Degustationsmenüs bieten wir an:

2 Gänge und 1 Dessert pro Person **75,00**

3 Gänge und 1 Dessert pro Person **85,00**

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem diensthabenden Personal.

Gedeck 6,00