




LA VERANDA DEL COLOR



*“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

O R I Z Z O N T E

Eine Acht-Gängige Gourmet Reise mit
Chef Fabio Cordella

135,00

Für alle Gäste am selben Tisch.



A C Q U A

Jakobsmuscheln, Weisse Saubohnencreme,
Curry und Zichorie

Tortello Carbonara, Tintenfische, Trüffel
und Schnittlauch

Linguina mit Seespinne, Fangschreckenkrebs-Reduktion,
Bottarga und Bergamotte

Seesaibling, Miso Geräucherter Kürbis, Steinpilze
und Sauce Béarnaise

Plattfisch, Beurre Blanc, Currysauce und Puntarelle

Tulakalum-Schokolade, Kaffee und Yuzu

110,00

T E R R A

Fassona Rind Carpaccio, Fassona Rind Battuta,
Foie Gras, Haselnüsse und Amarone

Kalbsbries, Bier, Quitte Birne

Risotto mit Kürbis, Steinpilzsauce, Haselnüsse und
Kaffee-Reduktion

Lamm, Schwarzkohlcreme, Vanille-Gemüse
und Ziegenkäse

Knollensellerie, Blumen und Sprossen
Salat, Tomaten-Chutney

Joghurt, Weisskohl, Ziegenmilch und Pekannüsse

95,00

Es können bis zu 2 Verkostungsvorschläge für einen Tisch ausgewählt werden.

NATURA

VEGAN

Rübe und Rübe, Yuzu Gelee und Mandel

Risotto mit Kürbis, Steinpilzsauce, Haselnüsse
und Kaffee-Reduktion

Knollensellerie, Blumen und Sprossen
Salat, Tomaten-Chutney

Lakritze, Mandarine und Rote Beete

65,00

RUGIADA

Blauer Hummer, Kastanien und Zabaione

Risotto mit Ziegenkäse, Artischocken,
Weisser Trüffel

Seesaibling, Miso Geräucherter Kürbis, Steinpilze
und Sauce Béarnaise

Entenbrust, Rotkohl, Fermentierte Schalotten
und Kardamom Jus





Zitrone, Öl und Mandel

100,00


Es können bis zu 2 Verkostungsvorschläge für einen Tisch ausgewählt werden.

TAILOR MADE





ENTRÉE

-  Jakobsmuscheln, Weisse Saubohnencreme, Curry und Zichorie
-  Geräucherter Artischer Saibling Battuta, Trüffel und Eierschaum, Artischocke
-  Fassona Rind Carpaccio, Fassona Rind Battuta, Foie Gras, Haselnüsse und Amarone
-  Kalbsbries, Bier, Quitte Birne

NUDELN UND REIS

-  Risotto mit Kürbis, Steinpilzsauce, Haselnüsse und Kaffee-Reduktion
- Raviolo mit Burrata, Stängelkohl, Rote Garnele und Dashi aus Shitake Pilzen
- Tortello Carbonara, Tintenfische, Trüffel und Schnittlauch
- Linguina mit Seespinne, Fangschreckenkrebs-Reduktion, Bottarga und Bergamotte

FISCH UND FLEISCH & C.

-  Plattfisch, Beurre Blanc, Currysauce und Puntarelle
-  Seesaibling, Miso Geräucherter Kürbis, Steinpilze und Sauce Béarnaise
-  Entenbrust, Rotkohl, Fermentierte Schalotten und Kardamom Jus
-  Knollensellerie, Blumen und Sprossen Salat, Tomaten-Chutney

Weisser Trüffel + € 25

TAILOR MADE

SÜBE SÜNDE

Tulakalum-Schokolade, Kaffee und Yuzu

Zitrone, Öl und Mandel

 Joghurt, Weisskohl, Ziegenmilch und Pekannüsse

 Lakritze, Mandarine und Rote Beete

2 Gerichte pro Person **60,00**

3 Gerichte pro Person **80,00**

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

Gedeck 7,00

 Glutenfrei