











RESTAURANT





ZUERST · DIE KALTE VORSPEISE

 	Apero Verschiedene Kosterlen	PRO PERSON	8 E
	Rote Beete fermentierte Zwetschge • Federkohl • Fichtensprossen		15 E
	Geräucherte Lachsforelle Meerrettich • Apfel • Fenchelpollen		18 E

DANACH · DIE WARME VORSPEISE

 	Blaukraut -Kartoffelgnocchi Wildragout • Preiselbeere • Kraut		20 E
 	Tortelli Geräucherte Ricotta • Topinambur • Kräuter-Seitlinge		18 E
	Risotto Rote Beete • Walnüsse • Sarnen Blu • Apfel		17 E

ALS HAUPTGANG

	Dry aged Schweins Kotelett Kürbis • Quitte • Steckrüben		25 E
 	Geschmortes Rinds Schulternahtl Wirsing • Zwiebeln • Kartoffeln als Schaum		25 E
	Kurzgebratenes vom Hirsch Kalb Preiselbeer Jus • Sellerie • Kastanie		28 E




HALLER SUITES & AO RESTAURANT

SHARE YOUR MEMORIES @SLEEPINTHEVINEYARDS @ADORESTaurant



RESTAURANT

ENDLICH · DAS DESSERT

	Mille feuille • Kürbis • Kastanie • Salz Karamell •	10 E
	Pochierte Birne • Feigen • Sauerrahm • Zimt Streusel	11 E
	Käse in seiner Vielfalt	10 E

TASTING MENÜ BY AO

Du bist hungrig und neugierig
auf das komplette **AO Erlebnis?**

Wir bieten jeden Abend ein Tasting Menü,
lass Dich von uns überraschen...

AO IN 5 GÄNGEN SERVIERT

ZUM PREIS VON 63 E

WEINBEGLEITUNG
35 E



ENTHÄLT GLUTEN



ENTHÄLT LAKTOSE

HALLER SUITES & AO RESTAURANT

SHARE YOUR MEMORIES @SLEEPINTHEVINEYARDS @AORESTAURANT