



RESTAURANT


ALLE JAHRE WIEDER...

AperO

Verschiedene Kosterlen



10 E

Rote Bete

 Geräucherte Lachsforelle • Frischkäse • Petersilie

18 E

Tortelli

  Hirschkalb • Dörripflaumen • Selleriecreme • Kürbis süß-sauer

19 E

Geschmortes vom Simmentaler Rind

Rosenkohl • Urgemüse • gebackene Polenta

29 E

Tarte-Tatin

  Apfel • Vanilleeis • Karamell • Zimt

12 E

EURO 72 €

WEINBEGLEITUNG 43 €



ENTHÄLT GLUTEN



ENTHÄLT LAKTOSE

OH TANNENBAUM...




RESTAURANT


AperO

Verschiedene Kosterlen
10 E


Tartar vom Rind

 schwarzer Knoblauch • Champignons • Haselnüsse
19 E


Frittierte Puntarelle

 „Bozner Sauce“ • Schnittlauch • Lardo
17 E

Risotto


 Artischocke • Kirnig Pilze • Bunkerkäse
19 E

Zander

 Fenchel • Erbsen • Federkohl • Velouté
27 E

ODER

Wilde Ente

 Kastanie • Orange • Sellerie • Kartoffelstroh
29 E

PRE DESSERT

Weißer Schokolade

  Yuzu • Mandarinen • Mandeln
13 E

EURO 85 €

WEINBEGLEITUNG 50 €



ENTHÄLT GLUTEN



ENTHÄLT LAKTOSE