












ZUERST · DIE KALTE VORSPEISE

	PRO PERSON	RESTAURANT 8 E
  Apero Verschiedene Kosterlen		
 Tatar vom Simmentaler Rind Topinambur • schwarzer Knoblauch • Pfifferlinge •	150 G 200 G	18 E 22 E
 Winterspargel Eigelb • Buttermilch • Petersilie • Walnüsse		16 E

DANACH · DIE WARME VORSPEISE

  Spaghetti Chitarra Käse Fonduta • schwarzer Trüffel		22 E
 Consommé vom Simmentaler Rind Agnolotti • Kräuterseitlinge •		18 E

ALS HAUPTGANG

 Ofensellerie Bunte Linsen • Wildkräuter • Blüten Pollen Garum		20 E
  Lachsforelle Gerste Risotto • Fenchel • Zitrone und Spinat als Schaum		25 E
 Entrecote vom Simmentaler Rind Geschmorte Schalotten • Mayo Relish • Rosenkohl • Röstzwiebeln		27 E



RESTAURANT

ENDLICH · DAS DESSERT



Schokolade • Salz Karamell • piemontesische Haselnüsse

12 E



Tarte • Topfen • Granatapfel • Fingerlime

11 E



Käse in seiner Vielfalt

14 E

TASTING MENÜ BY AO

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

AO IN 5 GÄNGEN SERVIERT

63 E

WEINBEGLEITUNG

5 GANG 35 E



ENTHÄLT GLUTEN



ENTHÄLT LAKTOSE

HALLER SUITES & AO RESTAURANT

SHARE YOUR MEMORIES @SLEEPINTHEVINEYARDS @AORESTAURANT