



ITALIENISCH	BASIC	MEDIUM	PREMIUM
VORSPEISEN	Mediterranes mariniertes Gemüse Bruschetta Olive, Tomate, Rucola Prosciutto	Vitello Tonnato Gratinierte Miesmuscheln Oktopuscarpaccio Bruschetta Olive, Tomate, Rucola	Vitello Tonnato Gratinierte Jakobsmuscheln Zucchini Blüten Ricotta & Shrimps Calamaretti getrockneten Tomaten
ZWISCHEN -GANG		Walnussravioli mit Radicchio oder Cannelloni Ricotta Spinat	Oliven-Ricotta Gnocchi Kaisergranat oder Tagliolini mit Trüffel (saisonal)
HAUPTSPEISE	Rinderbäckchen in Barolo, Polenta	Toskanisches Spanferkel, Gnocchi oder Perlhuhn Haselnusscrumble Pasta	Saltimbocca Kalbsfilet Safranrisotto oder Seeteufel Paprikaschaum Pasta
DESSERT	Pannacotta mit Himbeerespuma	Pannacotta mit Himbeerespuma	Tonka Tiramisu Parmesan Creme Brulée
PREIS PRO PERSON	55€	85€	95€



ASIATISCH	BASIC	MEDIUM	PREMIUM
VORSPEISEN	Glasnudelsalat mit Shrimps Satéspiesse mit Erdnussdip	Dim Sum vom Schwein und Shiitake Satespiesse mit Erdnussdip Shrimp Sommerrolle	Thunfischtatar Fliegenfischkaviar Dim Sum von Kalb und Shrimps Laab Gai (scharf-sauer mariniertes Huhn lauwarm) Knusprige Garnelenküchlein, Dip
ZWISCHEN -GANG		Tom Kah Gai (Kokossuppe mit Huhn)	Tom Yum Gung (Garnelensuppe)
HAUPTSPEISE	Gelbes Curry mit Huhn	Rotes Curry mit Ente	Rinderfilet Curry oder Oktopus mit Spargel (Wok) oder Geflämmt Lachs Wokgemüse
DESSERT	Kokos Pannacotta Maracuja Sauce	Schokoladenkuchen Chili	Schokoladenkuchen mit Chili Ingweweis, Früchte
PREIS PRO PERSON	50€	85€	95€



FRANZÖSISCH	BASIC	MEDIUM	PREMIUM
VORSPEISEN	Quiche classique Terrine de Campagne Cornichons Provence Ofengemüse in Papillotte	Flusskrebse mariniert Gratinierter Ziegenkäse, Salat Rindertatar Bernaise	Spinatbisquit mit Lachs Creme Brulée von Fois Gras Puy Linsen mariniert, geräucherte Entenbrust Rindertatar Trüffelmayonnaise
ZWISCHEN -GANG		Fischsuppe, Rouille	Consommé von Edelfischen oder Garnelensoufflé, Bisque, Gemüse
HAUPTSPEISE	Coq au Vin de Bourgogne	Boef Burgignon vom Rinderfilet oder Cassoulet (konfierte Entenkeulen) weiße Bohnen	Filet Mignon, Gratin, Gemüse oder Kalbsrücken Trüffelpolenta
DESSERT	Millefeuille Beeren, Creme	Millefeuille von Reblochon Käse Ile flôttante, Creme Vanille	Creme Brulée vom Ziegenkäse Tarte au Chocolat, Himbeersorbet
PREIS PRO PERSON	55€	85€	95€



BAYRISCH	BASIC	MEDIUM	PREMIUM
VORSPEISEN	Obazda Radi& Radieserl Schnittlauchdip Schwarzgeräucherter Schinken	Kalbfleischplanzerl Semmelknödelcarpaccio Radieserlvinaigrette Saiblingsmousse	Räuchersaibling auf Reiberdatschi Schwammerl- Terrine Wildkräuter Kalbshaxe mariniert Roastbeef
ZWISCHEN -GANG		Brezensuppe	Leberknödelsuppe
HAUPTSPEISE	Kalbfleischplanzerl, Bratenjus, Kartoffelstampf Wurzelgemüse	Spanferkelkarré, Bayrisch Kraut, Knödel	Zander in Wirsing- Silvaner Sud oder Böfflamott vom Rinderfilet Wurzelgemüse
DESSERT	Bayrisch Creme Früchte	Apfelkücherl mit Vanillesauce	Topfschaum mit Früchten
PREIS PRO PERSON	45€	75€	85€