



Tempeh

Feige – Erdnuss – Curry

* * *

Bodenseekretzer

Blumenkohl – Kaviar – Amalfi Zitrone

* * *

Wachtel

Holunderbeeren – Gänseleber – Dörrobst



Schaumsuppe vom Lauch

Onsen Ei – Schweizer Trüffel

* * *

Atlantik Hummer

Mais – Cognac – Mandel

* * *

Fagottini

Ochsenschwanz – Kürbis – Portwein



Grumbier

Steinpilze – Petersilie – Tropea Zwiebel

* * *

Seesaibling

Apfel – Hagebutte – Topinambur



Hirschkalbsrücken

Brombeere – Pastinake – Walnuss

* * *

Lamm

Pfifferlinge – Coco Bohnen – Oliven



Affogato al caffè

+ 8,00 €

* * *

Topfen

Birnen – Wacholder – Nocciola Piemonte

* * *

Gartenhimbeere

Naschtomate – Basilikum – Balsamico

* * *

Sorbet

„Balsam für die Sinne“

* * *

Brillat Savarin

Trüffel – Birehong – Roggen

Stellen Sie sich ihr Menü selbst zusammen:

3-Gang	€ 120,00	4-Gang	€ 145,00
5-Gang	€ 165,00	6-Gang	€ 190,00

 Diese Gerichte sind vegetarisch oder
können als solche bestellt werden.

Der Menüpreis versteht sich inklusive Brot, zweierlei Aufstrich und
einem Gruß aus der Küche.



Tempeh

Fig – Peanut – Curry

* * *

Lake Constance Perch

Cauliflower – Caviar – Amalfi Lemon

* * *

Quail

Elderberries – Foie Gras – Dried Fruit



Leek Velouté

Onsen Egg – Swiss Truffle

* * *

Atlantic Lobster

Corn – Cognac – Almond

* * *

Fagottini

Oxtail – Pumpkin – Port Wine



Potato

Porcini mushrooms – Parsley – Tropea onion

* * *

Arctic char

Apple – Rosehip – Jerusalem artichoke



Saddle of young venison

Blackberry – Parsnip – Walnut

* * *

Lamb

Chanterelles – Coco beans – Olives



Affogato al caffè

+ 8,00 €

* * *

Quark

Pears – Juniper – Piedmont Hazelnut

* * *

Garden raspberry

Sweet tomatoes – basil – balsamic vinegar

* * *

Sorbet

"Balm for the soul"

* * *

Brillat-Savarin

Truffle – Birehong – Rye

Create your own menu :

3-Courses	€ 120,00	4-Courses	€ 145,00
5-Courses	€ 165,00	6-Courses	€ 190,00



These dishes are vegetarian
or can be ordered as such.

The menu price includes bread, two types of spread
And a welcome from the kitchen.