

GUSTAV IM SOMMER

Sellerie-Tartelette und Frankfurter grüne Soße

Buchweizenwaffel, Karotte, Forelle und Chinakohl

Junger Kohlrabi, Waldmeisterbutter und gerösteter Mohn

**Ikejime Seeforelle trocken gereift und ihr geräucherter Roggen
Radieschen, Molke und Dill**

**Im Ofen gebackener Lauch
Zanderbottarga, fermentierter Spargelsaft, Haselnuss und Austernkraut**

**Gegrillter Spitzkohl
Geflügeljus, Sonnenblumenkerne und Weinsauerkraut-Schaum**

**Gestockte Waldpilzbouillon
Sautierte Pfifferlinge, gegrillte Bohne und Schalottenvinaigrette**

**Gegrillter Rücken vom Simmentaler Rind
Knochenmark, junger Sellerie und Kräutersalat**

Fichtensprossensorbet, Erdbeere und Meringue

**Johannisbeerstrauch
Himbeere, marinierte Verjus-Gurke und Joghurt**

Plundergebäck mit Zimt, Apfel und Sauerkirsch

Menü am Wochenende 225,- €

Gefiltertes Wasser über den Abend: 9,50 € pro Person

Weinbegleitung Menü 98 €