

SARTORY

RESTAURANT

Menu du chef

Geflämmter Rücken vom Balfego Thunfisch □ Caviar Sevruga Sélection

Wassermelone □ Mandelcreme □ Jasmin-Buttermilch □ Lorbeeröl

□□□

Verschiedenes vom Hummer □ Gillardeau N°2

Austernvinaigrette □ Salzzitronencreme □ Kopfsalatmayonnaise

□□□

Kohlrabi mit Steinpilzen und Nussbuttermolke

Sautiertes Kalbsbries □ Steinpilzessenz

□□□

Eigelbravioli im Pecorinosud

Artischocken □ fermentierte Tomaten

□□□

Geangelter Wolfsbarsch

Cacciuccofond □ Lardo □ Calamari □ Brunnenkresse

□□□

Reh aus den westlichen Wäldern

Grüne Erdbeeren □ Brennnessel-Romanacreme □ Fichtensprossen □ Tasmanischer Pfeffer

□□□

„Erdbeere“

Champagner □ Piemonteser Haselnuss □ Rucola □ Fior di Latte

7-Gänge 179€

6-Gänge 169€

5-Gänge 159€

Unser Menü kann alle 14 Hauptallergene beinhalten. Bei weiteren Fragen steht Ihnen unser Serviceteam gerne jederzeit zur Verfügung.

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service