

# SARTORY

## RESTAURANT

Simon Lang & Team

CHRIS CAMPBELL  
Laura HOLLANDER  
Letizia SCHWEIZER

.....

LARS VOGEL  
Manuel HAHN  
Tobias TISCHMAYER

Sartory APERITIF Snacks

REIBERDATSCHI & RÄUCHERAAL  
Sauerkrautcrème : Saiblings-kaviar

WILD Bosna  
Brioche : Kräutermayonnaise

PILZ Essenz & Glühweinaromen

Langos & Weihnachts-Schinken  
Sauerrahm : Meerrettich  
Preiselbeeren

.....

Hausgebackenes Kartoffel-Majoran Brot  
Aufgeschlagene Nussbutter : Apfelpuder  
Entenschmalz : „Sellerie Salat“

## Weinreise SOMMELIER SELECTION

2022 WELSCHRIESLING „Alte Reben“

Weingut VELICH :: BURGENLAND

\*\*\*\*\*

2020 ORGANZA RIOJA BLANCO

SIERRA CANTABRIA

\*\*\*\*\*

2021 CROZES-HERMITAGE BLANC "Les Garennes"

Maison ALEXANDRINS :: RHÖNE

\*\*\*\*\*

2019 CHARDONNAY "ALTE REBEN"

Weingut SCHNEIDER :: BADEN

\*\*\*\*\*

2015 CHÂTEAU D'AYDIE

MADIRAN :: SÜDWESTFRANKREICH

\*\*\*\*\*

2021 POST SCRIPTUM DE CHRYSEIA

Weingut PRATS & SYMINGTON :: DOURO

\*\*\*\*\*

2023 MUSCAT BEAUMES DE VENISE

Domaine de BERNADINS :: RHÔNE

Weinreise 7 GLÄSER 99 €

Weinreise 6 GLÄSER 85 €

Weinreise 5 GLÄSER 70 €

## Menu du CHEF

BAUCH VOM BALFEGO THUNFISCH & PRUNIER OSCIETRE CAVIAR

BLUMENKOHL-MALZ-CRÈME :: PIEMONTESEER HASELNUSS

ZITRONENMYRTE-PONZU

\*\*\*\*\*

KÜRBIS & TOPINAMBUR

SOT-L'Y-LAISSE :: MADEIRA-TRÜFFELJUS

MIMOLETTE :: KERNÖL-MALTO

WEIßER ALBA-TRÜFFEL 35,- €

\*\*\*\*\*

ROUGET BARBET VON KLEINEN BOOTEN & EIGENE JUS

ARTISCHOCKEN-CRÈME :: LARDO :: TOMATEN CONDIMENT

\*\*\*\*\*

KALBSBRIES-RAVIOLI & BLACK COD

KALBSKOPF-SUD :: LAUCH-ÖL :: GEGRILLTE SPITZPAPRIKA

\*\*\*\*\*

MIÉRAL TAUBE & VADOUVAN

SÜßKARTOFFEL :: BLUTORANGE :: AMARANTH

\*\*\*\*\*

HEIMISCHES HIRSCHKALB

BLUTWURST :: WILLIAMS CHRISTBIRNE :: PETERSILIENWURZEL

\*\*\*\*\*

KAROTTE & SANDDORN

ORANGEN-INGWERSORBET :: SANDDORNSUD

\*\*\*\*\*

GESCHMORTE QUITTE & DULCE DE LECHE-EIS

ESTRAGON :: MACADAMIA :: KEFIR

\*\*\*\*\*

FRIANDISE

Das Menu du Chef ist von MITTWOCH BIS SAMSTAG ERHÄLTlich.

209 €

Zudem wird eine reduzierte Variante angeboten.

199 € ohne Rouget Barbet

189 € ohne Rouget Barbet & Miéral Taube