

# *Senso*

ZWISCHEN DEM GARDASEE UND DEN BERGEN

*Verkostungen*

ZUCCHINI

*Marinierte Forelle, Safran von Tremosine*

KARTOFFEL PAVÈ

*Seebarsch und Salbei*

GRÜNE BOHNEN

*Geräucherter Aal, Zitrone und "Rubra" Sauce*

RISOTTO

*Rote Bete, Meerrettich und Radieschen*

TEILEN

*Sauerteig Brot und Almbutter*

HECHT

*Vichyssoise Creme und Champagner-Emulsion*

KALB

*Kartoffelpüree, Mangold und Pfifferlinge*

CLAFOUTIS

*Lakritzen Creme, Kirsche und Ziegenmilcheis*

*150 euro*

# *Antologia*

## ZWISCHEN DEM GARDASEE UND DEN BERGEN

*Verkostungen*

### KALBSZUNGE

*Ziegenkäse, Sellerie, Apfel und Calvisius-Kaviar*

### BASILIKUM RAVIOLI

*Geräucherter Felchen, Zitrone und Büffelmozzarella*

### TEILEN

*Sauerteig Brot und Almbutter*

### STÖR

*Süßer Knoblauch, Shiitake Pilz und Marzemino-Weinsauce*

### ROSENKUCHEN

*Pfirsich und Fior di Latte Eis*

*110 euro*

*Die Degustationsmenüs werden für den gesamten Tisch erstellt. Es ist auch möglich, Gerichte à la carte aus unseren Degustationsmenüs zu wählen:*

*2 Gerichten, Dessert 90 Euro*

*3 Gerichten, Dessert 110 Euro*

### *Weinbegleitung*

#### REMUS 50

Aus dem Keltischen “*primitiven*”:  
zur Wiederentdeckung der  
Ursprünge.

#### AMBIOS 70

Von der keltischen “*Reise*”:  
eine Route unter den großen  
terroirs.

Liebe Gäste, bei Vorliegen von Allergien wenden Sie sich bitte direkt an den Restaurantmanager, damit eine Alternative angeboten werden kann. Alle unsere Gourmet-Kreationen werden aus frischen Zutaten hergestellt, nur in Ausnahmefällen wenden wir negative Temperaturreduzierungsverfahren an.