

Senso

ZWISCHEN DEM GARDASEE UND DEN BERGEN

Verkostungen

SPARGEL

Traditionelles Senf Chutney mit Leinsamen, Remoulade und Kastanienpilz

KAROTTE

Gegrillt mit Fichte

ERBSEN

Mandeln, Forelle, Lakritze, Kefir und Minze

TEILEN

Sauerteig Brot und Almbutter

7 ZITI E 7 CAPELONGHE

(Ehrerbietung an Chef Gualtiero Marchesi)

HECHT

Süße lange Zwiebel, Wildkräuter in einer Gardaseesauce

SCHAFSKARRE'

Agretti, Erdnüsse, Ingwer-und Kamillestaub

FENCHEL

Zitrone und Kaffee, Kaffeeiscreme und Kardamom

150 euro

Antologia

ZWISCHEN DEM GARDASEE UND DEN BERGEN *Verkostungen*

STÖR

Grüner Sellerie, Olive, Zitrone, weiße Schokolade und Majoran

KARTOFFELN KARTOFFELN KARTOFFELN

Kartoffelnocken, Kartoffelcreme und geräucherter Felchen, Lilakartoffelstaub

TEILEN

Sauerteig Brot und Almbutter

BERGSAIBLING

gegrillt, Saiblingsrogen mit Lakritze, Kapern aus Gargnano, Erdnüsse und Kresse

POLENTA UND MILCH

Kandierte Zitrone vom Gardasee

110 euro

*Die Degustationsmenüs wurden als Ganzes geschaffen.
Es ist möglich auch nur einzelne Gerichte von den Menüs zu bestellen
2 Gerichte, Dessert 90 Euro
3 Gerichte, Dessert 110 Euro*

Weinbegleitung

REMUS 70

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

AMBIOS 100

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

Liebe Gäste, wir bitten Sie alle Allergien und Unverträglichkeiten im Voraus unserem Restaurantmanager mitzuteilen, um Ihnen eine angemessene Alternative anbieten zu können. Alle unsere Gourmet Kreationen sind mit frischen Zutaten zubereitet und nur in Ausnahmefällen werden tiefgekühlte und vorgefertigte Produkte verwendet.