

# MENÜ

## AMUSE BOUCHE

### BURRATA (V)

Spinatsalat, Rucola, Pesto & Croutons

---

### GEBEIZTER EISMEERSAIBLING

Holunderblüten-Tomatenfond & Estragonöl

---

### ROASTBEEF KALT AUFGESCHNITTEN

Sauce Gribiche & gepickeltes Sommergemüse

-----

### FAZZOLETTI (V)

Weisse Kalbsbolognese & Parmesan  
oder Vegetarische Alternative

-----

### FISCH DES TAGES

gedämpft und nach kantonesischer Art  
Lauch, Ingwer, Sojasauce & Gemüse Dim Sum

/

### IBERICO BELLOTA

Kartoffelstampf, Pfifferlinge & Aprikosen

/

### WALDPILZE (V)

Kartoffelstampf, Schnittlauch & Nussbitterschaum

-----

### ROHMILCHKÄSE (V)

Aprikosen Chutney & Brotchips

/

### PFIRSICH MELBA (V)

Vanilleparfait, weisser Pfirsich & Himbeeren

## MENÜ

Sie bestimmen im 79° die Speisefolge selbst.  
Wählen Sie einfach Ihre Gänge aus oder entscheiden Sie sich für  
ein Degustationsmenü in 6 Gängen (bitte nur Tischweise) und lassen  
Sich von Küchenchef Philipp Grimm überraschen.  
Der Service berät Sie gerne.

*Passend zu Ihrem Menü bieten wir Ihnen die Möglichkeit einer  
Weinbegleitung, unser Service schenkt Ihnen entsprechend der  
Speisekarte hochkarätige und interessante Weine ein - Sie trinken  
aus.*

**6 Gänge Degustation**  
89,00  
**Weinbegleitung**  
51,00

**4 Gänge**  
69,00  
**Weinbegleitung**  
34,00

**3 Gänge**  
59,00  
**Weinbegleitung**  
26,00

**Vegetarisch 4 Gänge**  
59,00  
**Weinbegleitung**  
34,00

**Vegetarische 3 Gänge**  
49,00  
**Weinbegleitung**  
26,00

Wir können gerne auf wenige, vereinzelte  
Unverträglichkeiten bei Voranmeldung eingehen.  
Auf lebensbedrohliche Allergien o. besondere Ernährungskonzepte können  
wir leider nicht eingehen, bzw. möchten die Verantwortung nicht  
übernehmen. Eine Liste der Allergene ist beim Service hinterlegt.

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.