

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 & Nussbutterschaum

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.