

# MENÜ

## AMUSE BOUCHE

ASIATISCHER PILZRAVIOLO (V)  
Kohlrabi-Kimchi Salat & Sesamöl

---

IN PIMENT GEBEITZTES HIRSCHFILET  
Chicoree-Blutorangen Salat & Walnusscrunch

---

TATAR VOM WEISSEN HEILBUTT  
Rote Beete-Apfel Salat & Pumpernickelerde

-----

INDONESISCHE ESSENZ VOM PERLUHN  
Frühlingslauch & Erdnuss

-----

SKREI A LA CHINOISE  
Dim Sum von Garnele, Lauch & Pak Choi

/

FILET & BÄCKCHEN VOM SIMMENTHALER RIND  
Kichererbsencreme, Gewürzbulgur & Purple Curryjus

/

RISOTTO MILANESE (V)  
Safran, Parmesanschaum & Pesto

-----

GORGONZOLA & BIRNE (V)  
im Blätterteig gebacken

/

WEISSE SCHOKOLADE (V)  
Mandel, Kokos & Passionsfrucht

## 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**  
99,00  
**Weinbegleitung**  
51,00

**4 Gänge**  
79,00  
**Weinbegleitung**  
35,00

**3 Gänge**  
69,00  
**Weinbegleitung**  
26,00

**Vegetarisch 4 Gänge**  
69,00  
**Weinbegleitung**  
35,00

**Vegetarische 3 Gänge**  
59,00  
**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.