

Aperitifempfehlung

Hausgemachter Quittensirup / Müller DRY Gin / Limette / Tonic
0,2l – 7 €

Wochenmenü

– Vorspeise –

Thunfisch-Tataki
Miso / Erbsencreme / Limette

– Suppe –

Steinpilz-Rahm-Süppchen
Wachtelei / Schnittlauch-Öl /
eingelegte Waldpilze

– Zwischengang –

Gegrillte Jakobsmuscheln
Hausgemachte Tagliatelle / Zitronengras /
Parmesan-Trüffel-Nage

– Hauptspeisen –

Rosa Hüft-Steak vom Salzwiesen-Lamm
Kräuterkruste / Bohnen-Allerlei / Kartoffel-
Baumkuchen / Sauerkirsch-Jus

– Dessert –

Stresa's Cheese-Cake
Mango / Yuzu / Rosmarin / Butterkeks

3 Gänge
49 €

4 Gänge
63 €

5 Gänge
72 €

Vegetarisches Wochenmenü

– Vorspeise –

Marinierter Büffel-Mozzarella
Aubergine alla Olli / Koriander /
Minze / Erdnüsse

– Suppe –

Steinpilz-Rahm-Süppchen
Wachtelei / Schnittlauch-Öl /
eingelegte Waldpilze

– Zwischengang –

Erfragen Sie unseren vegetarischen
Zwischengang gern bei unserem Servicepersonal
oder lassen Sie sich überraschen.

– Hauptspeisen –

Hausgemachte Steinpilz-Tortelloni
Parmesan / Steinpilze /
Bouillon-Gemüse / Spinat

– Dessert –

Geeistes Nektarinen-Süppchen
Limetten-Joghurt-Eis / Baiser-Crunch

3 Gänge
39 €

4 Gänge
49 €

5 Gänge
59 €