

Karte Wochenmenüs
gültig ab 25. Januar

Wochenmenü

– Vorspeise –

Carpaccio von Salzwiesenlamm

Fermentierte Schwarzwurzel / Cashewkerne /
Paprika-Gremolata

– Suppe –

Schaumsüppchen

von der gerösteten Petersilienwurzel
Perlhuhn-Krautwickel / Walnuss-Öl

– Zwischengang –

Stresa's Trüffel-Carbonara

Weißer Frühlings-Trüffel „Tuber Albidum Pico“ /
hausgemachte Tagliatelle /
Bio-Kräuterseitlinge aus Brandenburg / Pecorino

– Hauptspeise –

Gebratenes Filet vom Skrei

Fregola di Sarda / Edelfisch-Jus /
eingelegte Karotten / wilder Brokkoli

– Dessert –

Eiscreme vom Kaffee-Kräuter-Likör „Müller 3“

Cru de Cacao / Toffee

– 3 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert)

49 €

– 4 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

69 €

– 5 Gänge –

75 €

Vegetarisches Wochenmenü

– Vorspeise –

Stresa's Winter-Variation

Lauch / Ricotta / Rote Bete /
Shiitake / Zitrus-Öl

– Suppe –

Schaumsüppchen

von der gerösteten Petersilienwurzel
Geräucherter Tofu-Krautwickel / Walnuss-Öl

– Zwischengang –

Französisches Risotto vom Camargue-Reis

Beaufort aus den französischen Alpen /
fermentierte Schwarzwurzel /
eingelegte Karotte / wilder Brokkoli

– Hauptspeise –

Lasagne Stresa-Style

Shiitake-Pilzragout / Kartoffel-Lauch-Espuma /
schwarzer Knoblauch

– Dessert –

Gâteau Opéra

Opern-Torte / schwarze und rote Johannisbeere

– 3 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert)

39 €

– 4 Gänge –

(Vorspeise oder Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

55 €

– 5 Gänge –

65 €