

MOMENTS
OF LIGHTNESS

Prolog

—

Brot und Butter

—

Tartelette

Ziegenfrischkäsecreme, Gurke, Wildkräuter

—

Heusuppe

Einheimische Flusskrebse, Haselnuss, Traube

—

Heimischer Saibling im Alpenkräutertee gegart

Fichtensprossen, Brennessel-Taco, Wildkräutersalat

—

Kalb vom einheimischen Bauern

Zucchiniblüte mit Pfifferlingen,
Wildkräutermayonnaise, Knochenmarkcreme

—

Meine Käseinterpretation

—

Spaziergang durch den Wald

Baumstamm, Erde, Steine, Pilze

—

Epilog

SIX MOMENTS
145

FOUR MOMENTS
125

VORSPEISEN

Tatar von der heimischen Forelle

Sauerklee, Buttermilch, Kräuteröl

—

Tartelette

Ziegenfrischkäsecreme, Gurke, Wildkräuter

SUPPEN

Heusuppe

Einheimische Flusskrebse, Haselnuss, Traube

—

Pilzessenz

Pilzkraut, Pilzcarpaccio, Waldmeister

FISCHGERICHTE

Heimischer Saibling im Alpenkräutertee gegart

Fichtensprossen, Brennessel-Taco, Wildkräutersalat

FLEISCHGERICHTE

Kalb vom einheimischen Bauern

Zucchiniblüte mit Pfifferlingen,
Wildkräutermayonnaise, Knochenmarkcreme

KÄSE

Käseteller von heimischen Sennereien

Chutney, Früchtesenf, hausgemachtes Fruchtebrot

DESSERT

Spaziergang durch den Wald

Baumstamm, Erde, Steine, Pilze

ANTIPASTI 25

VORSPEISEN 35

HAUPTGÄNGE 45

KÄSE UND DESSERT 25

à la
CARTE