

MENÜ GOURMET

Entenstopfleber mit Äpfeln und Kastanien

Wurzeln und Scampo

Komposition von Pilzen und Hülsenfrüchten

Fagottelli "La Pergola"

Gegrillter Blumenkohl mit Kaviar und Kapernblättern

Steinbutt an Winterdüften

Reh und Möhren

Käseauswahl vom Wagen

Variation von Kokosnuss, Bananen und Limetten

Ricottacreme mit Marzipan, Weichem von der Pistazie
und Sorbet von kandierten Orangen

10 - Gang Menü
260,00

oder

Menü ohne 'Gegrillter Blumenkohl', 'Käseauswahl'
und 'Variation von Kokosnuss, Bananen und Limetten'
225,00

Vorspeisen

Marinierte Scampi auf Gurken und Apfel, mit Anisgelée
69,00

Tintenfisch gefüllt mit Gobetti-Garnelen auf Infusion von gerösteten Krustentieren
mit Sizilianischem Stängelkohl
55,00

Marinierter Adlerfisch, Knollensellerie und schwarzer Trüffel
59,00

Kalbsbries mit Pilzen und Tannenzapfenaufguss
57,00

Entenstopfleber mit Äpfeln und Kastanien
59,00

Zwischengerichte

Kastaniencrème, Steinpilzinfusion und Tintenfisch
49,00

Gebackene Zucchini-Blüte mit Kaviar in Krustentier-Safran-Consommé
72,00

Fagottelli "La Pergola"
56,00

Vollkorn "Maccheroncini al Ferretto" mit Krustentieren,
geräucherten Auberginencoulis und Croutons
56,00

Spaghetti "cacio e pepe" mit weissen Garnelen in Limetten mariniert
58,00

Kürbisrisotto mit Kalbsbries und Kaffee
59,00

Hauptgerichte

Seebarschfilet und Brokkoli
69,00

Steinbutt an Winterdüften
69,00

Lammkeule mit Ziegenkäse und Gemüseblättern
62,00

Taube mit Schwarzwurzeln und Herbstpilzen im Heu
65,00

Kalbsfilet mit Mangold
65,00

Entrecote mit Gemüsekonsistenzen
98,00 (für zwei Personen)

Käse

Auswahl vom Wagen
28,00

Rohe Fischprodukte werden einer gesetzlich vorgeschriebenen Schnellkühlung unterzogen (Reg.CE 853/04)

Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten werden gebeten sich direkt an unser Personal zu wenden
um individuelle Ratschläge und Erklärungen zu erhalten (Reg.EU 1169/2011)