

ATELIER

WEINBEGLEITUNG

2008  
Grauburgunder Kabinett trocken  
Weingut Salwey, Baden

2008  
Sauvignon Blanc Bogle  
Bogle Winery, Russian River Valley

2006  
Aloxe Corton  
Domaine Latour, Côte de Beaune

2008  
Gewürztraminer Auslese  
Andreas Laible, Baden

Weinbegleitung für fünf Gänge 52,00  
Weinbegleitung für vier Gänge 38,50

## ATELIER FÜNF

Saibling  
mit Radieschen, grünem Apfel und Brezn

St. Petersfisch  
mit Kapern und Green Tiger Tomate

Maishähnchenbrust  
mit Mais, Röstschalotte und Vogelmiere

Rohmilchkäse  
von Maître Affineur Waltmann

Nespoli  
mit Pistazie und Safran

Menü in fünf Gängen 85,00  
Menü in vier Gängen ohne Käse von Maître Affineur Waltmann 72,50

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet.

Inklusivpreise in Euro

WEINBEGLEITUNG

2008  
Mandelgarten  
Riesling Spätlese trocken, Grosses Gewächs  
Weingut Knipser, Pfalz

2006  
Chassagne Montrachet 1er Cru  
Domaine Latour, Côte de Beaune

2007  
Grüner Veltliner „Tausend Weiß“  
Fritsch & Gottwald, Wagram

2003  
Chateau Brillette  
Cru Bourgeois Supérieur  
Erwan Flageul, Moulis-en-Medoc

2008  
Moscato d'Asti  
La Caudrina, Piemont

Weinbegleitung für sieben Gänge 78,00  
Weinbegleitung für sechs Gänge 69,00  
Weinbegleitung für fünf Gänge 56,50

ATELIER SIEBEN

Räucheraal und Schweinebauch  
mit Ponzu, Lotuswurzel und Weißkraut

Rochenflügel  
mit Frühlingslauch, grünen Mandeln und Erbsenkresse

Angelsteinbutt  
mit Demeter-Eigelb, Schwäbischen Austern und Wiesenkräutern

Carabinero  
mit geräucherten Artischocken, Bohnen und Amalfi-Zitrone

Poltinger Rehrücken  
mit Navette, Pfifferlingen und Fichtensprossen

Chaource  
mit Zitronenthymian und Holunderblüte

Mascarpone, Rhabarber und kandierte Rose

Menü in sieben Gängen 120,00  
Menü in sechs Gängen ohne Angelsteinbutt 98,00  
Menü in fünf Gängen ohne Angelsteinbutt und Chaource 92,50

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet.

Inklusivpreise in Euro