



GUT EVENING

Unser Gourmetmenü

AUGUST 2025



KLASSISCH

Hausgebackenes Brot | Amuse Bouche



Wildfanggarnele | Vadouvan | Litschi | Pistazie



Erbsen Buttermilch Sud | Gebeiztes Lachsfilet
Avocado



Bauch vom Duroc Schwein | Pfifferling
Heidelbeere



Filet vom Heiderind | Süßkartoffel
Aprikose | Steinpilz



Weißer Schokolade | Karamell | Weißer Pfirsich
Piemonteser Haselnuss



VEGETARISCH

Hausgebackenes Brot | Amuse Bouche



Kräuterseitlinge aus dem Smoker | Mais
Granatapfel | Ingwer | Chili



Kohlrabi | Weißes Tomatenmousse
Kräutersud



Vacherin Dumpling | Mirabelle | Pekannuss



Langos | Onsen Ei | Rote Zwiebel
Quitten Aioli



Buttermilch | Kirsche | Schokoladen Erde

5-Gang-Menü (+ Sorbet & Pre-Dessert) EUR 117 p.P.
Weinbegleitung EUR 57 p.P.

4-Gang-Menü (+ Sorbet) EUR 101 p.P.
Weinbegleitung EUR 48 p.P.

3-Gang-Menü EUR 85 p.P.
Weinbegleitung EUR 39 p.P.

5-Gang-Menü (+ Sorbet & Pre-Dessert) EUR 108 p.P.
Weinbegleitung EUR 62 p.P.

4-Gang-Menü (+ Sorbet) EUR 92 p.P.
Weinbegleitung EUR 51 p.P.

3-Gang-Menü EUR 81 p.P.
Weinbegleitung EUR 44 p.P.