



GUT EVENING

Unser Courmetmenü

SEPTEMBER 2025



KLASSISCH

Hausgebackenes Brot | Amuse Bouche



Gebeiztes Lachsfilet | Kapern-Speck Vinaigrette
Tomate | Salatherzen



Bisque | Rotgarnele | Mango



Wild Raviolo | Preiselbeere | Dijon Senf



Rücken vom Salzwiesenlamm | Artischocke
Granatapfel | Türkischer Tomatensalat | Paprikajus



Spanischer Mandelkuchen | Calvados
Vanille Apfel | Dickmilcheis



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 118 p.P.
Weinbegleitung EUR 62 p.P.

4-Gang-Menü (+ Sorbet) EUR 102 p.P.
Weinbegleitung EUR 51 p.P.

3-Gang-Menü EUR 86 p.P.
Weinbegleitung EUR 44 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.