

Wine & Dine am 28. März 2025

in Begleitung von Roberto Sarotto und Weinen aus dem Piemont

Genussmenü

Schwertfisch- Tartar
auf einem Seeteufel Carpaccio
mit Zitrusöl- Vinaigrette und Ciabatta

Safranschaumsuppe
mit gebeiztem Rindsfilet

Gratinierter Hummerschwanz
auf Kichererbse & Sesam
mit Erbsen Micro Leaves

Rosensorbet

Niedergegartes Obwaldner Rinds Entrecôte
an Portweinjus
auf getrüffelter Kartoffelcreme
und buntem Saisongemüse

Variation der Konsistenzen

Wir wünschen

en Guete!

und einen genussvollen Abend