

Alte Baiz

Gourmet

Die Menü-Empfehlung unseres Chefkochs Claudio Urru

APERRO

Tartelette | Taschenkrebs | Wasabi | Grüner Apfel | Dill

AMUSE BOUCHES

Quinoa | Artischocke | Schnittlauch | Steinchampignon

TORO & FILET VOM BLAUFLOSSEN-THUNFISCH

Ramen | Bergamotte | Pak choi | Brunnenkresse

KANADISCHER MAINE HUMMER

Bisque | Buddhas Hand | Duftreis | Macadamianuss | Tapioka | Borage Kresse

KANINCHEN GYOZA

Bouchot Muschel | Salzzitrone | Saubohnen | Fenchel | Tomate | Tom Kha Gai

BAUCH VOM LIVAR KLOSTERSCHWEIN

Muskatkürbis | Buchenpilze | Junger Spinat | Südachi

MIRAL TAUBE

Pistazie | Schwarzer Knoblauch | Violette Karotte | Sancho Pfeffer
Prelibato Essig - 8 Jahre im Eschenholzfass gereift

PRE DESSERT

Passionsfrucht | Pandan | Buchweizen | Kokosnuss

YUNA EDELWEIß 37 % SCHOKOLADE DOMINIKANISCHE REPUBLIK

Erbsen | Brioche | Mandel | Heidelbeeren | Sprossen

HAUSGEMACHTE PETIT FOUR

4 Gänge - 146 €

5 Gänge - 168 €

6 Gänge - 192 €

Öffnungszeiten - Donnerstag, Freitag & Samstag
Menüstart - 18:00-18:30