

## *Aperitif*

mit Feuerkörben und Champagner auf der Restaurant Terrasse

*mit*

- frischen Austern mit Vinaigrette - Beef Tatar mit Saiblings Kaviar -
- Joes Räucherlachs mit Rösti - Variation von Sushi und Sashimi -

## *Ofenfrisches Krustenbrot*

mit Bauernbutter, Meersalzbutter, Steinpilzbutter, Tomatenbutter

## *Tataki vom Rehfilet*

mit Sesam-Polenta, Wasabi Creme,  
Shitakepilze und Kürbissoja

## *Muschelsuppe*

- nach Art der Normandie -  
mit Karotten, Lauch, Erdäpfeln,  
Safran und Miesmuscheln

## *Cremiges Rotkraut Risotto*

mit glaciierter Honig Wachtelbrust und Portwein Kirschen

## *Kin Royal Sorbet*

mit Ö – Sekt

## *Confierter Edelwels*

- aus dem Hinterberg -  
auf gekeimten Belugalinsen, gebratener Grieß und Gebirgsgarnelensauce

## *Rinderfilet mit Steinpilzen*

im Sauerrahmteig mit Madeira Trüffelsauce  
und gebratenen Wurzeln und Knollen

## *Birnengratin*

mit Ziegenkäse, Lavendelhonig  
und Schafmilch-Honig-Mandel Eis

## *Dessert Variation*

á la Andrea und Lazlo

GENUSS  
AM  
SEE