

SARTORY

RESTAURANT

Menu du chef

Carne Cruda vom Kalbsrücken □ Gebeiztes Eigelb

Parmesan-Mousse □ Erbsen □ Schwarze Walnüsse ^{A,C,G,I,J,N}

26

□□□

Gebratener Wolfsbarsch □ Barolobutter

Pinienspinat □ Gefüllte Schalotte □ Polenta Ravioli ^{A,C,D,G,I,J,N}

35

□□□

Ora King Salmon □ Erdnusskruste

Yuzu □ Rote Bete □ Dashi Fond ^{A,C,D,E,F,G,H,I,J,N}

32

□□□

Miéral Taubenbrust mit Blaubeeren □ Lavendelsauce

Leber Croûton □ Selleriecreme □ Pommes Anna ^{A,C,G,I,J,N}

40

□□□

Lackiertes Onglet de bœuf „BBQ“ □ Trüffelsauce

„Ofenkartoffel“ □ Geschmorter Chicorée □ Artischocke ^{G,I,J,N}

38

□□□

Gebratener Rehrücken □ Fichtensprossensauce

Sellerie im Salzteig gebacken □ Karamellierter Brokkoli □ Maronenpüree □ Quitte ^{G,I,J,N}

40

□□□

Karamellisiertes Pralinen-Parfait □ Espresso Sabayon

Eingelegte Kirschen □ Eis von Piemontesischer Haselnuss ^{A,C,G,H,N}

16

7-Gang 139

5-Gang ohne Wolfsbarsch □ Taubenbrust 108

4-Gang (Vorspeise □ Zwischengang □ Hauptgang □ Dessert) 98

SARTORY

RESTAURANT

Menu poisson

Sautierter Kaisergranat □ Seeigelsauce

Gepickelte Schwarzwurzel □ Mandarinenengel □ Kürbis-Espuma ^{B,D,G,I,J,N}

36

□□□

Oktopus 75°C/8 Stunden

San Daniele Sud □ Blumenkohl □ Pinien-Stampfkartoffeln ^{D,G,H,I,J,N}

28

□□□

Gegrillter Yellowfin Thunfisch

Spitzpaprika □ Orientalischer Couscous □ Kapern-Salzzitronen Vinaigrette ^{A,D,G,I,J,N}

32

□□□

Atlantik- Steinbutt an der Gräte gebraten □ Hummersauce

Cremiges Safran-Risotto □ Gegrillter Lauch □ Fenchel Confit ^{B,C,D,G,I,J,N}

41

□□□

Dessert von Roter Bete

Blutorange □ Zimtblüte ^{A,C,G,N}

16

5-Gang 108

4-Gang ohne Yellowfin Thunfisch 98

A=Gluten, B=Krebstiere, C= Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch, H=Schalenfrüchte,
I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Lupine, M= Weichtiere, N=Schwefeldioxid / Sulfit

Alle Preise in Euro, inkl. MWSt. und Service