



Karte Restaurant gültig ab 7. Juni

- Vorspeisen -

Sommer im Stresa

Weißes Tomaten-Mousse / Cantaloupe-Melone / Pistou / Olive / Gurken-Tonic-Sorbet
- *vegetarisch* -

13 €

Stresa's Zwiebeltarte

Borettane-Zwiebel / schwarzer Knoblauch / Granny Smith / Petersilie / Dijon-Senf
- *vegan* -

11 €

Heimische Goldforelle „Matjes-Style“

Apfel / Rote Bete / Gewürzgurke / Rote Zwiebel / Joghurt

14 €

Handgeschnittenes Tatar vom Bayrischen Charolais Rind

Gruyère-Senf-Creme / Bio-Eigelb / Sellerie / Kapern / Pfifferlinge / Kartoffel-Biskuit

17 €

- Suppen -

Ratatouille mal anders

Geeistes klares Süsspchen / Auberginen-Kapern-Creme / Tomaten-Olivenöl-Sorbet
- *vegan* -

10 €

Cremiges Pfifferlings-Süsspchen

Süßkartoffel / Chorizo / geräucherter Paprika

13 €

- *vegetarisch* - 11 €

- Hauptspeisen -

Hausgemachte Tortelloni

Mozzarella di Bufala / Grana Padano-Pilz-Nage / gebratene Pfifferlinge / junger Lauch / Spinat
- vegetarisch -

Zwischengang 18 €

Hauptgang 25 €

Morchel trifft Sellerie

Zweierlei vom Knollensellerie / Rauchsatz / Kartoffel-Praline /
Liebstöckel / Miso / Morchel
- vegan -

Zwischengang 14 €

Hauptgang 21 €

Stresa's Trüffel-Carbonara

Schwarzer Sommertrüffel – Tuber aestivum / hausgemachte Tagliatelle /
Bio-Kräuterseitlinge / Pecorino
- vegetarisch -

Zwischengang 22 €

Hauptgang 29 €

Suprême vom Schwarzfederhuhn „Label Rouge“

Pilz-Arancino / Karotte / Pfifferlinge / Sommertrüffel /
Erbsen / rote Johannisbeere / Geflügel-Velouté

31 €

Duett von Rosenberg-Riesengarnele und Seeteufel

Camargue Reis „Bouillabaisse-Style“ / Fenchel / Sauce Rouille-Espuma /
Yuzu / Zuckerschote

Zwischengang 25 €

Hauptgang 33 €

Gegrilltes Filet vom Bayrischen Charolais Rind

Parmesan-Krapfen / rote Zwiebel / Quiche / grüner Spargel / junge Karotte /
Portwein-Jus / Sauce béarnaise

36 €

– Dessert –

Zitronengras-Crème brûlée

Gelbe Wassermelone / Kaffir-Limette / Holunder / Brombeere

13 €

Dreierlei französischer Rohmilchkäse

zusammengestellt von **Silvio Nitzsche** aus der Weinkulturbar

Estragon-Senf / Salzoliven / hausgemachtes Chutney

12 €

Stresa's Dessertvariation

Eingelegte Rocca-Zitrone / Mandarine / Grapefruit / Pistazien / Granola

– *vegan* –

11 €

