



Signature Dishes by Denis Feix

Kalbsfilet „Sandwich“ | N25 Kaviar | Zitronenthymian

In diesem Gericht erwartet Sie ein Tatar vom gereiftem Kalb, serviert zwischen zwei krossen Brotscheiben und N25 Kaviar. Dieser Name stammt vom dem 25. nördlichen Breitengrad in 2000 m Höhe, wo die Störe aufwachsen.

49 €

Kaisergranat | Handgerollter Couscous | Amchoor

Amchoor ist in der indischen Küche schon seit 6000 Jahren bekannt. Grüne Mangos werden getrocknet und gemahlen. Wir haben den Kaisergranat hiermit gewürzt, welches eine feine Säure in das Gericht mitbringt.

49 €

Chicorée | Kerbelknolle | Yuzu

Den Chicorée haben wir zuerst mariniert und anschließend gegart, um in einem Teil das Bittere zu nehmen. Kombiniert mit der Süße der Kerbelknolle in unterschiedlichen Texturen und Yuzu Hollandaise

25 €

Quitte | Ziegenfrischkäse-Eis | Zitronenthymian

Bei diesem Dessert verströmen reife Quitten einen wunderbaren Duft. Ein leichtes Ziegenfrischkäs-Eis begleitet diese Aromatik. Frische Blätter des Thymians bilden einen harmonischen Spannungsbogen.

18 €