

À LA CARTE  
**EXPERIENCE**

**VORSPEISEN**

**ALPENGARNELE**

*Marille | Kimchi-Bisque | Dill* 35

**WALDVIERTLER GRAIN FAT RIND**

*Melanzani | Miso | Portobello* 32

**ZWISCHENGÄNGE**

**BIO KARFIOL**

*Piccalilly | Haselnuss | Kernöl* 24

**SHIRU KARE HAPPA**

*Seiden Tofu | Zucchini | Shiitake* 14

**JAKOBSMUSCHEL**

*Rotes Linsen Dal | Tom Ka* 32

**HAUPTGANG**

**SCHULTERSCHERZL VOM KALB**

*Topinambur | Schwarzwurzel* 36

À LA CARTE  
**GH CLASSICS**

**VORSPEISEN**

<i>Klassisches Rindertatar   Rote Zwiebel   Brioche</i>	23
<i>Ziegenkäse Crème Brûlée   Mango Gurke   Basilikumkresse</i>	20
<i>Gebeizter Saibling   Rote Rübe   Joghurt Meerrettich-Quinoa Crunch</i>	22

**SUPPEN**

<i>Consommé vom Rind   Grießknödel   Wurzelgemüse</i>	9
<i>Topinambur-Crème-Suppe   Schwarzer Trüffel</i>	10

**ZWISCHENGÄNGE**

<i>Flambierte Black Tiger Garnelen   Avocado Ochsenherz-Tomaten   Mojo-Verde und Mojo-Rojo</i>	25/32
<i>Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch flambiert. Zur Wahl Drei Garnelen oder Fünf Garnelen</i>	
<i>Hausgemachte Melanzani-Ravioli   Salzzitrone Geräucherte Melanzani   Parmesan Espuma</i>	22

**HAUPTGÄNGE**

<i>Wiener Schnitzel   Erdäpfel-Vogersalat   Kernöl</i>	31
<i>Grain Fat Rinderfilet 200 Gramm oder 150 Gramm</i>	40/32
<i>Vom Lavastein Grill</i>	
<i>Rinderfilet 'Rossini'   Trüffel und Spinat   Rösti Gänseleber</i>	58
<i>Gebratene Seezunge   Beurre Blanc</i>	45
<i>Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch filetiert</i>	
<i>Hausgemachte Quiche   Kürbis   Pinienkerne Geräucherter Ricotta   Wildkräuter</i>	24

**BEILAGEN**

<i>Erdäpfel Mousseline</i>	<i>Gartensalat</i>
7	7
<i>Gegrilltes Gemüse</i>	<i>Markknochen Jus</i>
14	6
<i>Babyspinat</i>	<i>Trüffel Sauce</i>
8	7