

CHIARO

5-GANG MENÜ

FOCACCIA

Entenlebermousse, Umiboshi

LINSENPRALINE

Cotechino-Wurstragout, Balsamicogel, Wildkräuter

WAGYU-TATAKI VOM RIND

Japanische Vinaigrette, Ofenlauch, Tropea Zwiebel, Parmesan

WALDPILZCONSOMMÉ

Perlhuhn-Raviolo, Tartufo Bianco d'Alba, Shiitake

SEEZUNGEN-HUMMER-MEDAILLON

in Tempura, Hummerbisque, Amalfi-Zitronenrisotto, Imperial Kaviar

CHAMPAGNER-CREMESORBET

SALTIMBOCCA VOM KALBSFILET

Madeira-Rahmsauce, Artischocke, Shizo und Pistazie

ORIGINAL BEANS TARTE

Miso-Karamell, Sesamcrumble, Pandan-Eiscreme

inkl. Flanierkarte*

495 EUR p.P.

***Flanierkarte:**

Live Cooking Stations in der Lobby, Buffet und 2 Bars

CHIARO

5-GANG MENÜ

VEGAN

FOCACCIA

Vegane Cassis-Mascarpone, Basilikumöl

LINSENPRALINE

Balsamicogel, Wildkräuter

TARTAR VON DER ROTEN BEETE

Avocado, Piemonteser Haselnuss, Sushireis

WALDPILZ-RAMEN

Geräucherter Tofu, Enoki, Buchenpilze, Shiitake, Pakchoi

PERLGRAUPEN-SAFRANRISOTTO

Artischocke, Blattgold, Blutampfer

CHAMPAGNER-SORBET

PASTA AL TARTUFO

Tagliolini, Tartufo Bianco d'Alba

ORIGINAL BEANS TARTE

Miso-Karamell, Sesamcrumble, Pandan-Eiscreme

inkl. Flanierkarte*

495 EUR p.P.

***Flanierkarte:**

Live Cooking Stations in der Lobby, Buffet und 2 Bars