

Sonnalp Degustationsmenu

Amouse Bouche

Duo von Lachs und Makrele mit Gurke und Wasabi
Euro 19.-

Wolfsbarschfilet mit provenzialischer Gemüsehaube
auf Kartoffel- Olivenölcreme
Euro 17.-

In Traubenkernöl pochiertes Rehrückenfilet
mit Gänseleber und Raviolo von weißer Polenta
Euro 19.-

Zirbelzapfensorbet
Euro 8.-

Filet und Bäckchen vom heimischen Kalb in Pinien-
Rosmarinsauce
mit Sellerieconfit
Euro 24.-

Duo vom Pfirsich
Euro 10.-

oder

Regionale Käseauswahl mit Traubensenf Eis
Euro 13.-

Mangomousse mit Araguanischokolade und Himbeeren
Euro 11.-

Großes Degustationsmenü: Euro 75.-
5-Gang Menü: Euro 60.-

Kalte Vorspeisen

*Gebratenes Rehrückenfilet auf Rhabarbercarpaccio
mit Polentaeis
Euro 18.-*

*Riesengarnelen auf Blattsalat mit schwarzer
Olivenemulsion
Euro 16.-*

Zwischengerichte

*Artischockenrisotto mit Jakobsmuschel
und schwarzem Trüffel
Euro 16.-*

*Hummertortelloni in Krustentier- Verbenesauce
Euro 17.-*

*Caramelle mit Büffeltopfen gefüllt
in Pinienkernebutter
Euro 14.-*

Hauptgerichte

*Gebratenes Filet vom Atlantik Steinbutt mit Speckwürze
und Erbsenravioli
Euro 26.-*

*Gebratenes Spanferkelkarree in Bohnenkrautjus
Kartoffel- Speckknödel
Euro 23.-*

*Filet vom heimischen Rind und gebackener Kalbsschwanz
mit Apfel- Balsamessigjus
Kartoffel- Nussbutterespuma
Euro 25.-*

*In Olivenöl pochiertes Kalbstafelspitz mit La Ratte
Kartoffel
und glaciertes Zwiebel
(für 2 Personen)
Euro 47.-*

Dessert

Dreierlei Sorbet von Wald und Garten
Euro 8.-

Brombeermousse mit Honigeis
Euro 10.-

Lauwarmes Törtchen von der Abinoaschokolade
mit Erdbeeren und Fior di Latte Eis
Euro 11.-

Regionale Käseauswahl mit Traubensenf Eis
Euro 13.-