

APERITIVOS

- LOFT GREENS Kopfsalat, Edamame, knusprige Alge 8
AMA EBI Birne, Papadam, Kimizu, Pekannuss 7
DAS LOFT QUICHE Speck, Lauch, Topfen 7
KAVIARDOSE Osietra Kaviar, Blumenkohl, Sauerrahm 8

TASTE OF LOFT

- VIER GANG MENÜ 91
ausgewählt durch unseren Küchenchef
Weinbegleitung von unserem Sommelier 47

VORSPEISE

- RINDERTATAR & AUSTERN salzige Kräuter, Rettich 24
SCHOTTISCHER LACHS 48° Avocado, japanische Aromen, Radieschen 25
ROTE RÜBE Pistazie, schwarzer Trüffel, Granatapfel - Vinaigrette 19
TAGLIATELLE „CARBONARA-STYLE“ Parmesan, Eigelb, Pancetta 24
HUMMER-BISQUE Hummerravioli, Egerling, Verbene 26
GEGRILLTER PULPO Nduja, Safran, Salzzitrone, Paprika 23

HAUPTGANG

- WINTERKABELJAU Miesmuschel, Sauce Normande, Spinat 34
JAKOBSMUSCHEL & ROTE GARNELE Schinkensud, Brokkoli, Piment d'Espelette 36
BRETONISCHER HEILBUTT Sellerie, schwarzer Trüffel, Petersilie, Haselnuss 36
GEWÜRZ BULGUR geräucherter Ricotta, Kürbis, gebackene Quitte 24
MOSTVIERTLER HIRSCHRÜCKEN Mandel, Ananaskirsche, Wacholdersauce 39
ÖSTERREICHISCHES HENDL schwarzer Knoblauch, Shiitake, Gyoza 35
RINDERFILET Wakame, Miso - Hollandaise, Rote Beete, Wasabi 44

DESSERT

- VALROHNA CAMELIA Banane, Crème fraîche, Apfel 14
MILCH & HONIG Nashibirne, Sablé Breton, Erdmandel 12
ORIGINAL BEANS EDELWEISS Atsina - Kresse, Passionsfrucht, grüner Tee 14
SORBET à la Chef mit Auszügen von Kräutern & Gewürzen 8
KÄSE VOM JUMI aus der Schweiz, Feigen - Apfel Sänf, Ligu Lehm 14

CHEF DE CUISINE ANTON GSCHWENDTNER

INFORMATION ÜBER ALLERGENE UND SPEZIELLE ERNÄHRUNGSANFORDERUNGEN
FALLS SIE EINE LEBENSMITTELALLERGIE HABEN, GEBEN SIE UNS BITTE BESCHIED

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN UND ABGABEN
COUVERT 5

DAS
loft

VIBRANT
VIEWS & DINING

APERITIVOS

- LOFT GREENS Lettuce, Edamame, Crunchy Seaweed 8
AMA EBI Green Pear, Papadam, Kimizu, Pecan 7
DAS LOFT QUICHE Bacon, Leek, Curd 7
CAVIAR TIN Osietra Caviar, Cauliflower, Sour Cream 8

TASTE OF LOFT

- FOUR COURSE MENU 91
selected by our chef de cuisine
accompanying wines by our sommelier 47

STARTERS

- BEEF TATAR & OYSTERS Salty Herbs, Daikon 24
SCOTTISH SALMON 48° Avocado, Japanese Aromas, Radish 25
BEETROOT Pistachio, Black Truffle, Pomegranate Vinaigrette 19
TAGLIATELLE "CARBONARA STYLE" Parmesan, Egg Yolk, Pancetta 24
LOBSTER BISQUE Lobster Ravioli, Mushroom, Verbena 26
OCTOPUS Nduja, Saffron, Cured Lemon, Bell Pepper 23

MAIN COURSE

- WINTER COD Mussels, Sauce Normande, Spinach 33
SCALLOPS & PINK SHRIMP Ham Jus, Broccoli, Piment d'Espelette 36
BRETON HALIBUT Celery, Black Truffle, Parsley, Hazelnut 36
SPICE BULGUR Smoked Ricotta, Pumpkin, Baked Quince 24
VENISON Almond, Small Physalis, Juniper Sauce 39
AUSTRIAN CHICKEN Black Garlic, Shiitake, Gyoza 35
FILLET OF BEEF Wakame, Miso Hollandaise, Beetroot, Wasabi 44

DESSERT

- VALROHNA CARAMELIA Banana, Crème Fraîche, Apple 14
MILK & HONEY Nashi Pear, Sablé Breton, Tiger Nut 12
ORIGINAL BEANS EDELWEIS Atsina Cress, Passion Fruit, Green Tea 14
SORBET à la Chef with Herbs and Spices 8
CHEESE FROM JUMI in Switzerland, Figue - Apple Mustard, Ligu Lehm 14

CHEF DE CUISINE ANTON GSCHWENDTNER

INFORMATION ON ALLERGENS AND SPECIAL DIETARY REQUESTS
IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES PLEASE DO LET US KNOW

ALL PRICES IN EURO INCLUSIVE OF APPLICABLE TAXES AND FEES
COVER CHARGE 5

DAS
loft

VIBRANT
VIEWS & DINING