

APERITIVOS

- ZWIEBEL VARIATION Schwarze Zwiebel Samen 6
BEEF TATAR Knödel, Sesam, Gurke, Schwarzer Knoblauch, Eigelb 7
OSIETRA KAVIAR Geräucherter Kartoffel Espuma, Lauchgel, Schwarze Brotkrümel 7
SCHWEIN Guanciale, Dille, Geräucherter Paprika 8

TASTE OF LOFT

VIER GANG MENÜ 93
unseres Küchenchefs

Weinbegleitung von unserem Sommelier 47

VORSPEISE

- ROTE RÜBEN VARIATION Brioche Krümel, Estragon Senf, Ziegenkäse 19
FOIE GRAS Birne, Mandel, Zimt, Kürbiskernbrot 25
OKTOPUS Aubergine, Karotte, Beluga Linsen, Balsamico 12y 25
HUMMER BISQUE Gemüse, Kartoffel, Chili Emulsion, Süsser Mais 24
JAKOBSMUSCHEL Avocado, Apfelmarmade, Gurke, Tapioka, Ingwer 26

HAUPTGANG

- WOLFSBARSCH Pilz, Lauch, Karfiol, Couscous, Weißwein, Kaviar 38
STEINBUTT Schwarzwurzel, Topinambur, Zitronenmarinade, Haselnuss, Kartoffel 39
SELLERIE VARIATION Braune Butter, Pinienkerne, Trauben, Apfel 24
RIND Foie Gras, Kren, Gemüse, Madeira Sauce 39
HIRSCH Butternusskürbis, Dattel, Schalotte, Schwarzer Trompetenpilz, Zimt 36
ENTE Rübe, Petersilie, Orange, Sellerie, Senf 29
SCHWEINEBAUCH Kokosnuss, Chinesischer Brokkoli, Hoisin Sauce 28

DESSERT

- FERMENTIERTE BANANE Kalamansi, Mascarpone, Miso 12
VALROHNA GUANAJA Sanddorn, Haselnuss, Orange 14
PASTINAKE Ananas, Lemongrass, Buchweizen 12
GRANNY SMITH Toffee, Yuzu, Buttermilch 12
KÄSE VON JUMI aus der Schweiz, Trester Honig, Ligu Lehm 14

CHEF DE CUISINE PETER DURANSKY

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