

APERITIVOS

BEEF TATAR Knödel, Sesam, Gurke, Schwarzer Knoblauch, Eigelb 10
GERÄUCHERTE ZWIEBEL Dill, Senfjoghurt, Osietra Kaviar, Gruyère 13
SALSIFY Yuzu, Avocado, Amaranth 9

TASTE OF LOFT

VIER GANG MENÜ 99
unseres Küchenchefs

Weinbegleitung von unserem Sommelier 51

VORSPEISE

FOIE GRAS Mandel, Apfel, Preiselbeeren, Mohn-Brioche 25
KNUSPRIGE AUSTERN Taragon, Chili, Palmzucker 19
ERBSENSUPPE Aal, Guanciale, Buttermilch, Minze 22
ROTE BEETE VARIATION Basilikum, Ziegenkäse, Pinienkerne, Erdbeere 19

HAUPTGANG

LAMM Erbsen, Rote Beete, Frühlingsgemüse, Blaubeeren 39
KALBSZUNGE Geräucherter Lauch, Kartoffel, Zwiebel, Paprika 29
PERLHUHN Morcheln, Spargel, Wilder Brokkoli, Senfkörner, Madeira Sauce 34
KAROTTE Quinoa, Eingelegte Karotten, Dijon Joghurt, Blutorange, Campari 22
SAIBLING Kohlrabi, Haselnuss, Saisonale Pilze, Holunder 33
HEILBUTT Petersilie, Saisonaler Trüffel, Osietra Kaviar 39

DESSERT

DULCE DE LECHE Rosmarin, Bergamotte, Kefir 14
VALRHONA KIDAVOA Weißer Trüffel, Kalamansi, Banane 19
SÜSSE GYOZA Zwetschke, Haselnuss, Vanille 12
KÄSE VON JUMI aus der Schweiz Trester Honig, Ligu Lehm 19

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