

im
feinWERK

Involtino vom Gelbschwanz-Thunfisch

mit Tropeazwiebel, Crème de Noir, Tomate und Minze

Langostino «Royale»,

Raviolo mit Burrata, sizilianische Aubergine, Tonda-Iblea und Olivenöle

Cappuccino di Sepia

nach Art von Massimiliano Alajmo

Loup de mer

mit Fenchelbrandade, Calamaretti und Naturjus von Krustentieren

Frozen Jogurt mit Beeren

Filet vom Bison

mit Trüffelvinaigrette, Senfkörner und grünem Spargel

Geeiste Cème Brûlée

mit Ananas, Mango und Passionfrucht

Fleischloses Menu

Minestrone von saisonalem Gemüse,

Bio-Onsen-Ei, Tomatenfond

Knödel von Parmiggiano,

Cremino von Spinat, Essenz von Steinchampignons

Gerösteter Felsenoktopus,

Barbecue-Aubergine, frittierte Kapern

Confierte Seezunge,

Juzu-Gelée, kandierte Olive, Sellerie

Knuspriger heimischer Camenbert,

Carpaccio von Roten Pflaumen, Aceto Balsamico di Modena

Gebrannte Passionsfrucht-Crème,

Valhrona Schokoladen-Sorbet, eingelegte Rum-Ananas

Wir verwenden ausschliesslich saisonale Produkte
und berücksichtigen unsere einheimischen Produzenten.



Zu allen Gerichte servieren wir Ihnen:
Fleur de sel, kaltgepresste Olivenöle

Preise Kollektionen

3 Gerichte	98.00
4 Gerichte	125.00
5 Gerichte	139.00
6 Gerichte	159.00 in kleinen Portionen

Weinbegleitung

Unser Sommelier serviert Ihnen eine Auswahl an passenden Weinen.

3 Weine	30 / Person
4 Weine	40 / Person

Wir freuen uns mit

Raffaele C. Cannizzaro

einen bestausgewiesenen Fachmann als leidenschaftlichen Küchenchef und Mitglied der Geschäftsleitung willkommen zu heissen.

Herr Raffaele Cannizzaro hat eine beeindruckende Laufbahn als Küchenchef und Unternehmen hinter sich:

2013 - 2018

Inhaber und Küchenchef, Restaurant/Weinbar Taberna, Müllheim
15 Punkte Gault Millau

2009 - 2013

Küchenchef Landhotel Hohenfels, Tannheimer Tal/Österreich
17 Punkte Gault Millau, 1 Stern Guide Michelin

2007 - 2009

Küchendirektor (Executive Chef) Rocco Forte Hotel de Rome, Berlin
15 Punkte Gault Millau

Wir werden mit Raffaele zusammen ein neues feinWerk – Gourmetkonzept erstellen (ab Mitte August 2018) und unsere Karten nun fortlaufend anpassen und auf einem sehr gutem Niveau eine elegante und moderne Küche «Raffaeles Genusswelt» anbieten

