




LUSA


GOURMET

MENÜ WASSER

Tintenfisch, Bernsteinmakrele, Erbsen und Ingwer
Petit Manseng Franz Haas 2020


Meeresschnecken, Gremolada, herbe Kräuter
Gewürztraminer (Grand Cru) Frederic Mochel 2018

 Jakobsmuscheln, Dashi von Stockfisch und Kräuterseitling, Kokosnuss, Tomatenkrokant
Giallo d'Arles Quintodecimo 2020

 Fusillone, Seeigel, weiße Saubohnen, Heringskaviar
Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätelese J.J. Prüm 2019

 "Plin di ragù Garganico", rohe Garnelen, Buttermilch
Pinot Nero Le Due Terre 2018

Gegrillter Steinbutt, wilder-Fenchel-Ponzu, Mangold, Sonnenblumenkern-Risotto
Moganazzi Terre Nere 2018

 Kokosnuss, Tonkabohnen, Pistazien Eis, Erdbeeren
Coconut Sour

MENÜ LAND

Wurzelgemüse, Mandelmilch, Kaviar aus Calvisano
Johanniter Weisslahn Burgerhof 2018

Kutteln, Jalapeño, Koriander und Limette, gegrillter Mangold
La Rocca Pieropan 2020

Kräuterseitling, Mispeln, Trüffel
Derthona Costa del Vento Walter Massa 2018

Risotto, Karotten, Spanferkel und Sellerie
Enantio Riserva 1865 Prefillosera Roeno 2016

Ruote in Tomatensuppe, "ricotta forte", mariniertes Rindfleisch
Le Rosine Michel & Stéphane Ogier 2017

Lamm, Kartoffeln, Lampascioni-Zwiebel, Austernemulsion mit Gin
Terre di Lavoro Galardi 2016

Kaffeecreme, Himbeeren, Schokolade
Moscato Rosa Franz Haas 2020





RESORT