



ESS ATELIER STRAUSS

ALPIN GOURMET CULINARY

by

PETER A. STRAUSS

Apero



Getauchte Muschel

Jakobsmuschel / Sellerie / Imperial Kaviar / Piemonteser Crunch 12



Wildlachs aus dem Rauch

Winter Yuzu / Senf Gurke / Joghurt / Basilikum 12



Gebeizter & Geflämmtter Alm Ochse

Purple Curry / Rote Beete / Schalotten / Lupinen Miso 16



Allgäuer Bio Landei & Tibettrüffel

SOUS VIDE 44 Min by 64°C.

Junger Spinat / HIMALAJA Knolle / Espuma 24



Bretonischer Wildfang Wolfsbarsch

Bucheckern / Dashi Sud / 2x Wilder Brokkoli 24/42



Explosion ON ICE

Wildpfirsich & Aprikose aus Wachau / Japan Ginger Beer Espuma

Streuobst Prisécco Manufaktur Jörg Geiger / Schlat 12



Oberstdorfer Rehrücken

Schwarzwurzel / Erd Artischocke / Buchenpilze / Cranberrys 42



Vom Käse-Papst Affineur B. Antony aus dem Sundgau

Edel Stilton / Traubenlese / Brauer Malz 14



JRE Genussnetz-Partner *Original Beans

Alpin EDELWEISS Schokolade

XO Portwein / Israel Pflaume / steirisches Kürbis-Aroma 18



***JRE Genussreise Komplett 160 €**

Carte blanche 5 Gänge Surprise 111 €

Weinreise je Glas 9 €

Ihre Genussbegleiter peter a.strauss, sabir achmedsade & das ganze culinary team