

finedining

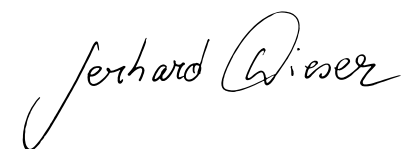
C A S T E L

Herzlich willkommen

Philosophie

Für mich als leidenschaftlicher Koch liegt die Wahrheit auf dem Teller. Landwirte, Gemüsebauern, Jäger und Fischer sind vertrauensvolle Lieferanten und Erzeuger meiner verwendeten Produkte. Nicht nur Regionalität sondern die bestmögliche Qualität, Frische und Echtheit sind die Maxime meiner Auswahl. In meinen Gerichten steckt Stil und Sinnlichkeit, stets auf der Suche nach perfekter Harmonie im Mund, nach einem Geschmackserlebnis von der Lippe bis zum Abgang. Ein perfektes Gericht fordert den Koch, nicht den Gast!

Ihr Gerhard Wieser



Menü *Herbst*

2024

Wir bitten Sie höflichst, Ihre Mobiltelefone lautlos zu stellen.
Über Ihre eventuellen Allergien oder Unverträglichkeiten
informieren Sie bitte bei der Bestellung das Servicepersonal.

6 Gänge 228 €

mit ALTE KUH | im Tausch + 20 € | als Zusatz + 38 €

Weinbegleitung 6 Gläser 115 € | 7 Gläser 126 €

Aufwertung mit der „finewine Coravin-Option“ 20 € pro Glas

www.castelfinedining.com

LACHSFORELLE
Graubrot, Sellerie, Liebstöckel

ROTE GARNELE
Kürbis, Zitrone

SEEHECHT
Belugalinsen, Sauerkraut, Kalbskopf

FAGOTINI
Ente, Rote Bete

REHRÜCKEN
Petersilienwurzel, Haselnuss

KAKAOBOHNE
Kalamansi, Schwarztee

oder

SÜDTIROLER & ITALIENISCHER KÄSE
Hausgemachte Chutneys, Früchtebrot

Ein besonderes Geschmackserlebnis als Option:

ALTE KUH
Mark Consommé
15g Royal Kaviar „Selection finedining“
