



als Begleitung zu Ihrem Aperitif:
sechs feine Häppchen, die den Markt, die Saison und die
Inspiration des Küchenchefs widerspiegeln

das Menü „Loslassen“:

Kaisergranat, Tomate, Tagetes
Forelle, Bohnen, fermentierter Honig
Rote Bete, Holunder, Basilikum
Schweinenacken, Mais, Papalo

Sauerampfer, Dill
Apfel, Fenchel

das Signature-Gericht:
Gänseleber-Schnee, Gartenfrüchte

Restaurant L'Air de Rien
September 2026