

# Restaurant focus

## Fine Dining

Chef de Cuisine Patrick Mahler und sein Team bieten eine weltoffene Küche. Angetrieben von Leichtigkeit und Kreativität werden saisonale Produkte aus aller Welt in besondere und farbenfrohe Kreationen verwandelt. Dabei stehen der Wiedererkennungswert sowie der Geschmack der Produkte im „focus“.

„Die Essenz der Dinge auf das Wesentliche beschränkt.

Frisch, überraschend und aus den höchsten kulinarischen Ansprüchen hervorgebracht“,  
beschreibt Patrick Mahler seine Küche.

Patrick Mahler

Küchenchef

Sebastian Stichter

Restaurant Manager



Gault Millau



# Entdeckungsreise Frühling

	Einstimmung
Balfego Thunfisch	avocado   zwiebel   miso
Carabiniero	schwein   fenchel   limone
Skrei	muschel   pilze   kräuter vin - jaune
Kalbsmilke	kaisergranat   spargel   kapern
Holzen Angus Rind	sellerie   morchel   sauce hollandaise
Rhabarber	weisse schokolade   fenchel   himbeere
Schwarze Johannisbeere	joghurt   vanille noir   buchweizen
	Friandises

5 Gänge 175   6 Gänge 195   7 Gänge 215

+ 2 Surprise Gänge 30

# Wein Begleitung

| 1dl |

<b>Pfalz</b>	2015   Weingut Rebholz   Weissburgunder GG
<b>Valencia</b>	2017   Bruno Murciano   Las Blancas
<b>Bordeaux</b>	2014   Mouton Rothschild   Aile d'Argent
<b>Burgund</b>	2015   Domaine Jacques Prieur   Volnay Santenots 1 <sup>er</sup> Cru
<b>Piemont</b>	2013   Sottimano   Barbaresco Fausoni
<b>Jenins</b>	N.V.   Weingut zur Sonne   Brut Rosé
<b>Sauternes</b>	2014   Lafaurie - Peyraguey   1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé

Weinbegleitung | 173

Kommen Sie in den Genuss  
ausgewählte Raritäten g lasweise zu degustieren.

Fragen sie nach unserer Weinkarte.

# Prospektive

Gerichte aus der aktuellen focus Küche

**Balfego Thunfisch**    avocado | zwiebel | miso    48

**Kalbsmilke**    kaisergranat | spargel | kapern    46/68

**Skrei**    muschel | pilze | kräuter vin – jaune    56/82

**Holzen Angus Rind**    sellerie | morcheln | sauce hollandaise    72

**Käse Sélection von**

**Maître Fromager Rolf Beeler**    birne | panforte    28

**Rhabarber**    weisse schokolade | fenchel | himbeere    32

**Schwarze Johannisbeere**    joghurt | vanille noir | buchweizen    32

## Exceptionnel

Exklusive Spezialitäten interpretiert von Patrick Mahler

<b>Schmorbratenravioli</b>	trüffel - jus	38/48
<b>Kalbskotelett</b>	sellerie   morcheln   sauce hollandaise	
	ca. 400g   45min	105

## Vegetarian

Vegetarische Gerichte aus der focus Küche

<b>Temperiertes Eigelb</b>	hülsenfrüchte   senf   kräuter	36
<b>Beluga Linsen</b>	kohl   soubise   velouté	36
<b>Artischocke</b>	kartoffel   pilze   parmesan	42