

APERITIVOS

- ROSMARINCRACKER Gurke, Melone, Olive, Fenchelpollen 6
AMA EBI Knuspriger Tapioka, Kimizu, Pekannuss 7
DAS LOFT QUICHE Speck, Lauch, Topfen 7
KAVIARDOSE Osietra Kaviar, Blumenkohl, Sauerrahm 8

TASTE OF LOFT

VIER GANG MENÜ 91
unseres Küchenchefs

Weinbegleitung von unserem Sommelier 47

VORSPEISE

- URKAROTTEN Pikante Tomatenkernkonfitüre, Ziegenjoghurt, Gerösteter Mohn 19
HIRAMASA KINGFISCH Avocado, Japanische Aromen, Radieschen 25
THUNFISCH & JAMÓN BELOTTA Buttermilch - Dashi, Eingelegtes Gemüse 25
OFFENE LASAGNE Mangold, Apfel, Vadouvan Granola, Greyerzer 24
HUMMER-MINESTRONE Meeresfrüchte, Garganelli, Meeresspargel 26
KANINCHENRÜCKEN Geräucherter Couscous, Eingelegter Rhabarber, Brunnenkresse 23

HAUPTGANG

- SCHOTTISCHER LACHS Gebratener Kopfsalat, Yuzu - Butter, Junge Sojabohne 35
GEBRATENER SEETEUFEL Kräuterlardo, Spitzkohl, Champignon, Holunderblüte 36
GEANGELTER WOLFSBARSCH Artischocke, Bagna Cauda, Pinienkerne 38
VENERE RISOTTO Petersilienwurzel, Eingelegte Ribisel, Belper Knolle 22
GLASIERTE ENTENBRUST Umeboshi, Frühlingslauch, Gyoza 36
ÖSTERREICHISCHER LAMMRÜCKEN Panisse, Bohnencassoulet, Gewürzjoghurt 39
TIROLER KAISERKALB Kohlrabi, Kräuterseitlinge, Piemonteser Haselnüsse 42

DESSERT

- VALROHNA PASSION Quinoa, Mango, Crème Fraîche 14
FERMENTIERTE BANANE Joghurt, Miso, Karamell 12
ORIGINAL BEANS EDELWEISS Matcha, Atsina - Kresse, Reis 14
SORBET à la Chef mit Auszügen von Kräutern & Gewürzen 8
KÄSE VON JUMI aus der Schweiz, Trester Honig, Ligu Lehm 14

CHEF DE CUISINE ANTON GSCHWENDTNER

INFORMATION ÜBER ALLERGENE UND SPEZIELLE ERNÄHRUNGSANFORDERUNGEN
FALLS SIE EINE LEBENSMITTELALLERGIE HABEN, GEBEN SIE UNS BITTE BESCHIED

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER STEUERN UND ABGABEN
COUVERT 5

DAS
loft

VIBRANT
VIEWS & DINING

APERITIVOS

- ROSEMARY CRACKERS Cucumber, Melon, Olive, Fennel Pollen 6
AMA EBI Crunchy Tapioca, Kimizu, Pecan 7
DAS LOFT QUICHE Bacon, Leek, Curd 7
CAVIAR TIN Osietra Caviar, Cauliflower, Sour Cream 8

TASTE OF LOFT

- FOUR COURSE MENU 91
selected by our chef de cuisine
accompanying wines by our sommelier 47

STARTERS

- ANCIENT CARROT Tomato Core Jam, Goat Yoghurt, Roasted Poppy Seeds 19
HIRAMASA KINGFISH Avocado, Japanese Aromas, Radish 25
TUNA & BELOTTA Buttermilk Dashi, Pickled Vegetables 25
OPEN LASAGNA Chard, Apple, Vadouvan Granola, Gruyère 24
LOBSTER MINISTRONE Seafood, Garganelli, Passe Pierre 26
SADDLE OF RABBIT Smoked Couscous, Pickled Rhubarb, Watercress 23

MAIN COURSE

- SCOTTISH SALMON Fried Lettuce, Yuzu Butter, Young Soybean 35
SEARED MONKFISH Herb Lardo, Pointed Cabbage, Mushroom, Elderflower 36
LINE-CAUGHT SEA BASS Artichoke, Bagna Cauda, Pine Nuts 38
VENERE RISOTTO Parsley Root, Pickled Red Currant, Belpo Tuber 22
GLACED DUCK BREAST Umeboshi, Spring Leek, Gyoza 36
AUSTRIAN SADDLE OF LAMB Panisse, Bean Cassoulet, Spice Yoghurt 39
TIROLEAN IMPERIAL VEAL Kohlrabi, King Oyster Mushroom, Piedmont Hazelnut 42

DESSERT

- VALROHNA PASSION Quinoa, Mango, Crème Fraîche 14
FERMENTED BANANA Yoghurt, Miso, Caramel 12
ORIGINAL BEANS EDELWEIS Matcha, Atsina Cress, Rice 14
SORBET à la Chef with Herbs and Spices 8
CHEESE FROM JUMI in Switzerland, Pomace Honey, Ligu Lehm 14

CHEF DE CUISINE ANTON GSCHWENDTNER

INFORMATION ON ALLERGENS AND SPECIAL DIETARY REQUESTS
IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES PLEASE DO LET US KNOW

ALL PRICES IN EURO INCLUSIVE OF APPLICABLE TAXES AND FEES
COVER CHARGE 5

DAS
loft

VIBRANT
VIEWS & DINING