

## *APERITIVOS*

- ZWIEBEL VARIATION Schwarze Zwiebel Samen 6  
BEEF TATAR Knödel, Sesam, Gurke, Schwarzer Knoblauch, Eigelb 7  
OSIETRA KAVIAR Geräucherter Kartoffel Espuma, Lauchgel, Schwarze Brotkrümel 7  
SCHWEIN Guanciale, Dille, Geräucherter Paprika 8

## *TASTE OF LOFT*

VIER GANG MENÜ 93  
unseres Küchenchefs

Weinbegleitung von unserem Sommelier 47

## *VORSPEISE*

- ROTE RÜBEN VARIATION Brioche Krümel, Estragon Senf, Ziegenkäse 19  
FOIE GRAS Birne, Mandel, Zimt, Kürbiskernbrot 25  
OKTOPUS Aubergine, Karotte, Beluga Linsen, Balsamico 12y 25  
HUMMER BISQUE Gemüse, Kartoffel, Chili Emulsion, Süsser Mais 24  
JAKOBSMUSCHEL Avocado, Apfelmarmade, Gurke, Tapioka, Ingwer 26

## *HAUPTGANG*

- WOLFSBARSCH Pilz, Lauch, Karfiol, Couscous, Weißwein, Kaviar 38  
STEINBUTT Schwarzwurzel, Topinambur, Zitronenmarinade, Haselnuss, Kartoffel 39  
SELLERIE VARIATION Braune Butter, Pinienkerne, Trauben, Apfel 24  
RIND Foie Gras, Kren, Gemüse, Madeira Sauce 39  
HIRSCH Butternusskürbis, Dattel, Schalotte, Schwarzer Trompetenpilz, Zimt 36  
ENTE Rübe, Petersilie, Orange, Sellerie, Senf 29  
SCHWEINEBAUCH Kokosnuss, Chinesischer Brokkoli, Hoisin Sauce 28

## *DESSERT*

- FERMENTIERTE BANANE Kalamansi, Mascarpone, Miso 12  
VALROHNA GUANAJA Sanddorn, Haselnuss, Orange 14  
PASTINAKE Ananas, Lemongrass, Buchweizen 12  
GRANNY SMITH Toffee, Yuzu, Buttermilch 12  
KÄSE VON JUMI aus der Schweiz, Trester Honig, Ligu Lehm 14

CHEF DE CUISINE PETER DURANSKY

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