

WELCOME TO SKYKITCHEN

**Genießen Sie Ihre kulinarische Reise mit einer außergewöhnlichen
Weinbegleitung und dem mehrfach ausgezeichneten Service von
Gastgeberin Barbara Merll und ihrem Team - Erik Schelän,
Mario Fabian, Maximilian Istel und Sommelière Sharin Polte.**

**Enjoy your culinary journey with an exceptional wine pairing
and the award-winning service of host Barbara Merll and her
team - Erik Schelän, Mario Fabian, Maximilian Istel and
Sommelière Sharin Polte.**



SKYKITCHEN

Voyage Culinaire

SNACKS

LANGOUSTINO

Alge, Shoyu, Lauch

MISO GEBEIZTES ONSENEI

Spinat, Nussbutter

ROTBARBE

Artischocke, Bouillabaise,
Olive

PAPADA IBERICO

Trüffel, Edamame

RACAN TAUBE

Rote Bete, Taubenjus

HONIG

Matcha, Verbena, Zitronenthymian

PETIT FOURS

SNACKS

LANGOUSTINO

Seaweed, soy sauce, leek

MISO-MARINATED ONSEN EGG

Spinach, nut butter

RED MULLET

Artichoke, bouillabaise,
olive

IBERICO PORK CHIN

Truffle, edamame

RACAN PIGEON

Beetroot, pigeon jus

HONEY

Matcha, verbena, lemon thyme

PETIT FOURS

6-GÄNGE

179.-

6 COURSES

179.-

Accompanying wines

INKL.

WEINBEGLEITUNG

263,-

INCL.

WINE PAIRING

263,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

239,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

239,-

Vegetarian

SNACKS

WASSERMELONE

Gazpacho, Burrata, Basilikum

MISO GEBEIZTES ONSENEI

Spinat, Nussbutter

SELLERIE

Tahine, Cassis,
Kräuterseitling

GNOCCHI

Bohne, Olive, Artischocke

TAGLIATELLE

Trüffel, Blaumohn

HONIG

Matcha, Verbena, Zitronenthymian

PETIT FOURS

SNACKS

WATERMELON

Gazpacho, burrata, basil

MISO-MARINATED ONSEN EGG

Spinach, nut butter

CELERY

Tahine, cassis,
king oyster mushroom

GNOCCHI

Bean, olive, artichoke

TAGLIATELLE

Truffles, blue poppy seeds

HONEY

Matcha, verbena, lemon thyme

PETIT FOURS

6-GÄNGE

179,-

6 COURSES

179,-

Accompanying wines

INKL.

WEINBEGLEITUNG

263,-

INCL.

WINE PAIRING

263,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

239,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

239,-