

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 Culinare

## HAMACHI

Salzzitrone, Alge

## MISO GEBEIZTES ONSENEI

Spinat, Nussbutter

## KABELJAU

Artischocke,  
Corail Beurre Blanc

## PAPADA IBERICO

Weißer Trüffel, Edamame

## RACAN TAUBE

Rote Bete, Taubenjus

## HONIG

Matcha, Verbena, Zitronenthymian

## HAMACHI

Salted lemon, seaweed

## MISO-MARINATED ONSEN EGG

Spinach, nut butter

## COD

Artichoke,  
coral beurre blanc

## IBERICO PORK CHIN

White truffle, edamame

## RACAN PIGEON

Beetroot, pigeon jus

## HONEY

Matcha, verbena, lemon thyme

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*

### WASSERMELONE

Gazpacho, Burrata, Basilikum

### MISO GEBEIZTES ONSENEI

Spinat, Nussbutter

### SELLERIE

Tahine, Cassis,  
Kräuterseitling

### GNOCCHI

Bohne, Olive, Artischocke

### TAGLIATELLE

Trüffel, Blaumohn

### HONIG

Matcha, Verbena, Zitronenthymian

### 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

6-GÄNGE

179,-

6 COURSES

179,-

## *Accompanying wines*

INKL.

WEINBEGLEITUNG

263,-

INCL.

WINE PAIRING

263,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

239,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

239,-